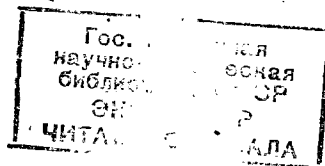


МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ
И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

УТВЕРЖДАЮ:
зам. Министра пищевой
промышленности СССР
С. Бровкин
30 декабря 1968 г.

РЕЦЕПТУРЫ НА КОНФЕТЫ И ИРИС

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
Москва · 1971



41-36482

13
51543

Рецептуры на конфеты и ирис
Редакторы М. К. Смирнова, Л. С. Иванушко
Техн. редактор Г. Г. Хацкевич
Корректоры В. Б. Грачева, Т. Т. Талдыкина,
Л. В. Бодрихина, Т. Н. Бобрикова

Сдано в набор 24/III 1971 г. Подписано в печать 12/VII 1971 г.
Формат 84×108^{1/32} Объем 25,75 п. л. = 43,26 усл. п. л.
Уч.-изд. л. 40,85. Тираж 6000 экз. Цена 2 р. 15 к.
Зак. 360. Издат. № 2384. Бумага на текст № 3

Издательство «Пищевая промышленность»
Москва, Б—120, Мрузовский пер., д. 1

Владимирская типография Главполиграфпрома
Комитета по печати при Совете Министров СССР
Гор. Владимир, ул. Победы, д. 186.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рецептуры утверждены в целях дальнейшего улучшения качества, обновления ассортимента и введения прогрессивных норм расхода сырья. С выходом в свет данных рецептур теряют свою силу рецептуры издания 1952 г., утвержденные МПП СССР 26 июля 1952 г.

Все рецептуры разбиты на группы по видам корпусов и глазурей. Рецептуры составлены по одному образцу, в единой последовательности технологических стадий производства.

Расчет дан на 1 т фазы и, кроме того, дан общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет.

В характеристике конфет указано: «конфеты завернуты» или «конфеты не завернуты». Количество штук в 1 кг ограничивается нижним пределом «не менее».

Потери на готовые изделия по возможности унифицированы по группам в зависимости от общности технологического процесса, количества фаз и набора сырья. Потери сухих веществ приняты в следующих размерах:

Наименование изделий	Процент потерь
КОНФЕТЫ	
1. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДОМ	
1. Конфеты с помадными корпусами	
«Крымское яблоко», «Медок», «Пилот», «Радий», «Цитрон», «Чайная»	1,9
«Кофейные»	2,0
«Аленький цветочек», «Волжские», «Запорожские», «Кизилловые», «Колокольчик», «Морские», «Рябинушка черноплодная», «Северянка», «Снежок», «Финики», «Чугуевские», «Южанка», «Ягодные», «Черносмординовые»	2,2
«Буревестник», «Весна», «Вишня», «Вишневый сад», «Гуси-лебеди», «Детям», «Загадка», «Зеравшан», «Клубничные», «Любительские», «Медовые», «Мир», «Молодежные», «Осенний сад», «Солнышко», «Фантазия», «Черемушки», «Черноморочка», «Эсхар»	2,5
«Ласточка», «Отдых»	2,7
«Белая акация», «Веселка», «Киевлянка», «Маруся Богуславка», «Одуванчик», «Подмосковные», «Ракета»	2,8

Наименование изделий	Процент потерь
«Аистенок», «Аэлита», «Банан», «Василек», «Вечер», «Житомирские», «Любимые», «Ромашка», «Туляк» .	2,9
«Крихитка» («Крошечка»)	3,0
«Встреча»	3,4
«Южные орехи»	4,4
2. Конфеты с фруктовыми корпусами	
«Абрикосовые», «Брусничные», «Жигули», «Клюковка», «Колибри», «Лето», «Мичуринские», «Паллике» («Мя- чик»), «Огонек», «Полесские», «Слиловые листья», «Смородинка», «Тийна», «Южная ночь»	2,2
«Голубое озеро»	2,3
«Цитринкай» («Лимончики»)	2,4
«Волга-Волга», «Цитрусовые»	2,6
«Слива»	2,7
«Желейные», «Цирк»	3,0
«Горянка»	3,5
3. Конфеты с молочными корпусами	
«Абрикотии»	2,1
«Ленинградские», «Прнпять»	3,0
«Магнолия», «Эстрадные», «Зорька»	3,4
«Молочные бутылочки»	3,6
4. Конфеты с ликерными корпусами	
«Песни Кольцова»	2,2
«Лунные»	2,8
«Кофейный ликер»	3,1
«Абрикосовый ликер», «Вишневый ликер», «Запорожец за Дунаем», «Клубничный ликер», «Медный всадник», «Молочный ликер», «Прозит», «Руслан и Людмила», «Шахтерский набор», «Шоколадные бутылочки с лике- ром», «Эстафета», «Язычки с ликером»	3,4
«Медовый ликер»	3,5
«Кяйну-Кукк», «Ликерис Бочю», «Шоколадные бутылоч- ки с ликером и коньяком»	3,8
5. Конфеты с кремовыми корпусами	
«Басни Крылова», «Весильна», «Вильнюс», «Красная Москва», «Космические», «Колос», «Салют», «Трю- фели»	3,4
«Гражина», «Наталка-Полтавка»	3,7
«Лакомство»	3,8
«Регина», «Сигулда»	4,0
«Мечта», «Стрела», «Трюфели экстра»	4,4

Наименование изделий	Процент потерь
6. Конфеты со сбивными корпусами	
«Зоологические», «Черевички»	2,7
«Золотая рыбка», «Садовая клубника», «Снегурочка»	2,9
«Весенние», «Репка», «Стратосфера», «Суфле», «Юбилей- ные», «Юбилей Харьков»	3,5
7. Конфеты с кремово-сбивными корпусами	
«Птичье молоко»	3,5
8. Конфеты с пралиновыми корпусами	
«Балтика», «Белочка», «Зарасай», «Кабардинка», «Кара- Кум», «Киевские зори», «Красная», «Кофейный аро- мат», «Красный мак», «Куйбышевские», «Маска», «Ну-ка, отними!», «Нерис», «Орешки в шоколаде», «Петушок — золотой гребешок», «Пчелка», «Тайка» («Мир»), «Серебряное копытце», «Тракай», «Чародей- ка», «Чудесница», «Южные»	2,9
«Алеко», «Ладога», «Лесная песня», «Московские», «Те- атральные»	3,2
«Грецкий орех в шоколаде»	3,6
«Золотая нива»	4,2
«Колобок»	4,4
9. Конфеты с марципановыми корпусами	
«Хортица»	2,8
«Май», «Эльбрус»	3,0
«Белорусская картошка»	4,4
10. Конфеты с начинками между слоями вафель	
«Павлинка»	2,6
«Ок-олтин» («Белое золото»)	2,7
«Метеор»	2,8
«Мелодия», «Морзянка»	3,0
«Анапасные», «Антракт», «Арфа», «Букуррия», «Воронеж- ские», «Курские», «Красная шапочка», «Мишка косо- лапый», «Мишка на севере», «Нальчик», «Садко», «Се- лена», «Снежинка», «Тузик», «Юность»	3,1
«Саулес Акмуо» («Солнечный камень»)	3,2
«Стелуца» («Звездочка»)	3,3
«Гулливер»	3,5
«Таллин», «Шоколадный крем»	3,7
«Восторг», «Юбилей»	4,8

Наименование изделий	Процент потерь
11. Конфеты с грильяжными корпусами	
«Грильяж киевский», «Грильяж в шоколаде», «Космонавт», «Фруктовый грильяж с цукатом», «Серенада»	3,1
«Грильяж восточный»	4,0
12. Конфеты с комбинированными корпусами	
«Красный цветок», «Мандариновые», «Малиновые», «Майские», «Яхта»	2,5
«Ворзель», «Кобзарь», «Львовские», «Славянские», «Ярославна»	2,8
«Спутник»	3,0
«Гвоздика»	3,1
«Николаевские», «Назар Стодоля»	3,2
«Беловежский зубр», «Винницкая ликерная», «Выставочные», «Лебедь», «Лакомка», «Ленинград», «Лилея», «Новый Харьков», «Пиковая дама», «Пламя», «Привет Октябрю», «Столичные», «Шебелинские», «Эсмеральда»	3,3
«Донецкая марка»	4,1
«Гаянэ», «Жар-птица»	4,2
«Курочка-ряба»	4,5
13. Смеси	
Смесь «Малютка», «Ягодная смесь»	3,2
14. Фрукты, ягоды, цукаты в шоколаде	
«Голубая даль»	3,4
«Абрикос заспиртованный в шоколаде», «Слива заспиртованная в шоколаде»	4,3
«Алыча заспиртованная в шоколаде», «Виноград заспиртованный в шоколаде», «Вишня заспиртованная в шоколаде», «Клубника заспиртованная в шоколаде», «Малина заспиртованная в шоколаде», «Фрукты в шоколаде», «Черноплодная рябина заспиртованная в шоколаде»	4,4
«Трио»	4,9
«Слива в шоколаде», «Чернослив в шоколаде», «Финики в шоколаде»	5,5
II. КОНФЕТЫ С ШОКОЛАДНЫМИ СЛОЯМИ	
«Аленушка», «Золотой колос»	2,6
III. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЖИРОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ	
«Апельсиновые», «Ароматные», «Вишневые», «Лимонные», «Молочные с цикорием»	2,3

Наименование изделий	Проценты потерь
«Битуте» («Пчелка»), «Баскетбол»	2,5
«Румми» («Ромовые»)	2,6
«Домино», «Кавказские», «Кихилине» («Слоеные»)	2,7
«Волна», «Каштанка»	2,9
«Осенние», «Спортивные»	3,0
«Весма» («Ветерок»)	3,1
«Эжюкас» («Ежик»)	3,2
IV. БАТОНЧИКИ НА ГИДРОЖИРЕ	
«Арлекин», «Батончики», «Батончики с молоком», «Бура-тино», «Детские», «Загадка», «Кофейные», «Парус», «Походные», «Рот Фронт», «Спортивные», «Таганай», «Теннис»	2,4
V. КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	
1. Помадные конфеты	
«Киевская помадка», «Кремек», «Фруктовая помадка», «Фруктово-ягодный сахар», «Шоколадная помадка»	1,5
«Детские», «Молочно-медовые», «Освежающие», «Светлячок», «Театральная помадка», «Черничные», «Школьные», «Юрате»	1,8
«Звездные», «Премьера»	2,1
«Нектар», «Цукатная помадка»	2,3
«Какао-крем», «Кофе-крем»	2,5
«Сливочная помадка»	3,5
«Сливочная помадка с цукатом»	3,7
«Нежная помадка»	4,1
2. Молочные конфеты	
«Невские», «Старт»	1,9
«Коровка», «Малютка», «Сливочная тянучка» (на ИФЗ)	2,5
«Дюймовочка»	3,0
«Сливочная тянучка» (вырабатываемая прокаткой и резкой)	3,7
3. Слоеные конфеты	
«Заря», «Золотая осень», «Куколка», «Крем-ирис», «Мотылек», «Молочные», «Пионерские», «Северные», «Спорт», «Фонтанка», «Эстафета»	2,4
4. Ореховые конфеты	
«Батоны ореховые»	2,6
«Елочные»	3,2

Продолжение

Наименование изделий	Процент потерь
5. Сбивные конфеты	
«Зайка-зазнайка»	2,6
6. Марципановые конфеты	
Фрукты, овощи и фигуры из марципана	5,7
VI. НАБОРЫ	
«Ассорти»	4,4
«Юбилейные», «Москва», «Юбилейный набор» (фрукто- вый), «Юбилейный набор» (сливочный)	4,0
«Шоколадный набор», «Театральный набор»	6,3
ИРИС	
«Абрикосовый», «Арахисовый», «Дорожный», «Забава», «Золотой ключик», «Кис-кис», «Клубничный», «Кофей- ный», «Кофейный» (любительский), «Маковки», «Мали- новый», «Молочный», «Мягкий», «Мятный» (любитель- ский), «Новый», «Ореховый», «Пионерский» (люби- тельский), «Сливочный» (любительский), «Тузик», «Фруктово-ягодный» (любительский), «Фруктовый», «Херсонский», «Цитрусовый»	2,0
«Детский», «Кола», «Ладога», «Лайка», «Прима», «Про- хладительный», «Сливочный», «Школьный», «Эра»	2,5

В связи с требованием механизации производства созданы унифицированные рецептуры на полуфабрикаты:

а) помады: сахарная, молочная, крем-брюле, сливочная, сливочная крем-брюле;

б) молоко, пережженное с сахаром, молочный сахар;

в) глазурь: шоколадная, молочно-шоколадная, жировая, молочно-жировая;

г) шоколад для формования;

д) шоколад-полуфабрикат для приготовления кремов и начинок, шоколадная крупка;

е) фруктово-ягодная подварка;

ж) кофейная паста.

При расчете рецептур приняты следующие влажность, содержание жира и сахара.

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Сахарный песок	0,15	99,7	—
Сахарная пудра	0,15	99,7	—
Патока	22,0	30,5	—
Мед	22,0	68,0	—
Глюкоза	9,0	86,5	—
Глюкозно-белковый концентрат	20,0	59,3	—
Инвертный сироп	30,0	66,7	—
Сорбит	5,0	—	—
Сахарин	0,0	—	—
Ксилит	2,0	—	—
Молоко цельное свежее	88,0	3,1	3,4
Молоко цельное сгущенное с сахаром	26,0	51,7	8,5
Молоко обезжиренное сгущен- ное с сахаром	30,0	53,2	—
Молоко цельное сухое	5,0	24,2	25,0
Молоко обезжиренное сухое	5,0	33,7	—
Сливки сухие	6,0	18,3	42,0
Сливки сгущенные с сахаром	26,0	43,4	19,0
Сливки сухие с сахаром	6,0	24,2	44,0
Сливки 20%-ной жирности	70,0	3,6	20,0
Сливки 30%-ной жирности (ус- ловно)	63,0	2,5	30,0
Масло сливочное	16,0	—	82,5
Масло топленое	1,0	—	98,0
Маргарин	16,0	—	82,0
Гидрожир (фритюрный жир)	0,3	—	99,7
Кондитерский жир	0,3	—	99,7
Масло кокосовое	0,0	—	100,0
Масло кукурузное	0,0	—	100,0
Масло подсолнечное рафини- рованное и нерафинирован- ное	0,0	—	100,0
Шоколадная глазурь	0,9	47,5	35,9
Масло какао	0,0	—	100,0
Какао тертое	2,6	—	54,0
Какао-векла (условно)	6,0	—	4,0
Порошок какао производствен- ный	5,0	—	14,0
Порошок какао товарный	5,0	—	17,0
Какао-мель (условно)	2,8	—	14,0
Кофе натуральный жареный молотый	2,0	—	—
Экстракт кофейный	97,0	—	—
Ядро миндаля сырое	6,0	—	53,0
Ядро миндаля подсушенное	4,0	—	54,2
Ядро миндаля жареное	2,5	—	55,0
Ядро лесчинное сырое	6,0	—	58,8

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Ядро лещинное подсушенное	4,0	—	60,1
Ядро лещинное жареное	2,5	—	61,0
Ядро кешью сырое	6,0	7,5	45,3
Ядро кешью подсушенное	4,0	7,7	46,3
Ядро кешью жареное	2,5	7,8	47,0
Ядро арахиса сырое	6,0	—	43,4
Ядро арахиса подсушенное	4,0	—	44,3
Ядро арахиса жареное	2,5	—	45,0
Ядро фисташки сырое	10,0	—	46,6
Ядро фисташки подсушенное	4,0	—	47,6
Ядро фисташки жареное	2,5	—	48,3
Ядро грецкого ореха сырое	6,0	—	60,0
Ядро абрикосовой косточки сырое	6,0	—	35,6
Ядро абрикосовой косточки подсушенное	4,0	—	36,3
Ядро абрикосовой косточки жареное	2,5	—	37,0
Орех кола (порошок)	12,0	—	12,0
Кукурузное семя	5,0	—	51,0
Тахинная масса	1,0	—	60,0
Мак	4,5	—	45,8
Кукурузные хлопья	5,0	—	—
Кукуруза жареная	2,5	—	—
Кукуруза в виде крупки	12,5	—	—
Кукуруза жареная в порошке	3,0	—	—
Кукуруза подсушенная в порошке	6,0	—	—
Кукурузная мука	14,5	—	—
Соевая мука дезодорированная	—	—	—
необезжиренная	8,0	9,0	17,0
полуобезжиренная	8,0	10,0	5,0
обезжиренная	8,0	11,0	2,0
Мука пшеничная	—	—	—
высшего сорта	14,5	1,2	0,8
I сорта	14,5	1,3	0,9
II сорта	14,5	1,7	1,2
Крахмал маисовый, пшеничный	13,0	—	—
Крахмал картофельный	20,0	—	—
Вафли (листовые)	4,5	—	—
Фрукты свежие	90,0	7,0	—
Пюре и пульпа	—	—	—
яблочное, персиковое и прочее	90,0	7,0	—
фруктово-ягодное	90,0	2,8	—
рябиновое	90,0	—	—
клюквенное	92,0	1,8	—

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Припасы фруктово-ягодные	40,0	54,0	—
Подварки фруктово-ягодные	31,0	67,0	—
Варенье, фрукты из варенья	28,0	64,0	—
Джем	28,0	64,0	—
Цукаты, фрукты в сиропе	30,0	68,0	—
Корка цитрусовых плодов сухая	5,0	30,0	—
Цукаты сухие, варенье сухое	18,0	70,0	—
Цедра	50,0	—	—
Корка мандарина, апельсина, лимона, вынутая из сиропа, очищенная от мякоти	15,0	70,0	—
Фруктово-ягодные экстракты	43,0	50,0	—
Заспиртованные ягоды	—	—	—
вишня, алыча, слива (с косточкой)	75,0	21,0	—
малина, клубника	87,0	12,5	—
черная смородина, рябина	72,5	21,0	—
Финики сухие (без косточек)	16,0	70,0	—
Чернослив (без косточек)	25,0	52,0	—
Курага, урюк (сухие)	20,0	50,0	—
Изюм	20,0	63,0	—
Сабза	19,0	64,0	—
Рябина сухая	25,0	20,0	—
Капуста морская	10,0	—	—
Шиповник в порошке	6,2	—	—
Пектин	10,0	—	—
Агар, агароид	15,0	—	—
Яйца куриные	73,0	—	10,0
Меланж	73,0	—	10,0
Яичный порошок	6,0	—	32,9
Яичный белок	88,0	—	—
Яичный белок сухой	7,0	—	—
Яичный желток	54,0	—	27,0
Яичный желток сухой	6,0	—	55,2
Вина, настойки (условно)	100,0	—	—
Ликеры, наливки (условно)	60,0	27,0	—
Спирт, коньяк (условно)	100,0	—	—
Эссенция (условно)	100,0	—	—
Ванилин, этилванилин, ароматизатор (условно)	100,0	—	—
Ментол (условно)	100,0	—	—
Ванильная палочка	35,0	—	—
Корица (условно)	0,0	—	—
Кислота лимонная (условно)	2,0	—	—
Кислота молочная	60,0	—	—

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Кислота аскорбиновая (условно)	2,0	—	—
Соль пищевая	3,5	—	—
Лактат натрия	60,0	—	—
Лецитин, фосфатидные концентраты	1,5	—	98,5
Краска в виде пасты	50,0	—	—
Красители при расчете	100,0	—	—

Все сырье должно удовлетворять требованиям ГОСТов и технических условий.

В соответствии с методами, предусмотренными ГОСТ 5903—68 «Кондитерские изделия. Методы испытаний», лактоза определяется не полностью, а с коэффициентом по отношению к сахарозе 0,65, установленным экспериментально. Поэтому для получения расчетных данных, сравнимых с результатами анализа, следует содержание лактозы в сырье умножить на 0,65. Например, в молоке цельном, сгущенном с сахаром, содержание лактозы 11,8%, сахарозы 44%. Расчетный процент общего сахара составит $44 + (11,8 \cdot 0,65) = 51,7\%$.

РЕЦЕПТУРЫ НА КОНФЕТЫ

I. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДОМ

1. Конфеты с помадными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 1

Конфеты «АИСТЕНОК»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле и сахарная с добавлением пралине и дробленых орехов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 25 штук. Влажность конфет $5,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	93,0	753,66	700,90	753,66	700,90
Шоколадная глазурь	99,1	251,18	248,90	251,18	248,90
Итого	—	1004,84	949,80	1004,84	949,80
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

Рецептура корпуса

На 753,66 кг

Пралине	98,2	289,18	283,97	217,94	214,02
Помада крем-брюле	90,0	289,18	260,26	217,94	196,15
Помада сахарная	91,0	289,18	263,15	217,94	198,32

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Орех дробленый жареный	97,5	133,46	130,12	100,58	98,06
Спирт	—	7,8	—	5,88	—
Эссенция ванильная	—	2,2	—	1,66	—
Итого	—	1011,00	937,50	761,94	706,55
Выход	93,0	1000,00	930,0	753,66	700,90
Влажность 7,0% (+3,0%; -1,0%)					

Рецептура сахарной помады		На 217,94 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	182,41	182,14
Патока	78,0	104,63	81,61	22,80	17,78
Итого	—	941,62	917,34	205,21	199,92
Выход	91,0	1000,0	910,00	217,94	198,32

Рецептура помады крем-брюле		На 217,94 кг			
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	134,92	134,72
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	65,51	48,48
Патока	78,0	90,19	70,35	19,65	15,33
Итого	—	1009,86	910,93	220,08	198,53
Выход	90,0	1000,0	900,0	217,94	196,15

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура пралине		На 217,94 кг			
Сахарная пудра	99,85	504,87	504,11	110,03	109,86
Молоко сухое	95,0	197,99	188,09	43,15	41,00
Орех жареный	97,5	99,01	96,53	21,58	21,04
Тертое какао	97,4	178,65	174,00	38,93	37,92
Масло какао	100,0	34,22	34,22	7,46	7,46
Итого	—	1014,74	996,95	221,15	217,28
Выход	98,2	1000,0	982,0	217,94	214,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,18	248,90	253,9	251,6
Сахарный песок	99,85	317,33	316,86	320,9	320,4
Сахарная пудра	99,85	110,03	109,86	111,2	111,0
Патока	78,0	42,45	33,11	42,9	33,5
Орех дробленый жареный	97,5	100,58	98,06	101,6	99,1
Орех жареный тертый	97,5	21,58	21,04	21,8	21,3
Молоко сухое	95,0	43,15	41,00	43,7	41,5
Масло какао	100,0	7,46	7,46	7,5	7,5
Какао тертое	97,4	38,93	37,92	39,3	38,3
Молоко сгущенное	74,0	65,51	48,48	66,2	49,0
Спирт	—	5,88	—	5,9	—
Эссенция ванильная	—	1,66	—	1,7	—
Итого	—	1005,74	962,69	1016,6	973,2
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 2

Конфеты «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»

Глазированные шоколадно-молочной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный клубничного вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	87,0	778,95	677,69	778,95	677,69
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	226,11	223,62	226,11	223,62
Итого	—	1005,06	901,31	1005,06	901,31
Выход	89,68	1000,0	896,8	1000,0	896,8

Рецептура корпуса

На 778,95 кг

Сахарная помада	91,0	767,27	698,22	597,66	543,87
Подварка клубничная	69,0	250,59	172,91	195,20	134,69
Экстракт вишневый	54,0	9,24	4,99	7,20	3,89
Итого	—	1027,10	876,12	800,06	682,45
Выход	87,0	1000,0	870,0	778,95	677,69
Влажность $13,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 597,66 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	500,24	499,49
Патока	78,0	104,63	81,61	62,53	48,77
Итого	—	941,62	917,34	562,77	548,26
Выход	91,0	1000,0	910,0	597,66	543,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	226,11	223,62	227,7	225,3
Сахарный песок	99,85	500,24	499,49	503,8	503,0
Патока	78,0	62,53	48,77	63,0	49,0
Подварка клубничная	69,0	195,20	134,69	196,7	135,7
Экстракт вишневый	54,0	7,20	3,89	7,2	3,9
Итого	—	991,28	910,46	998,4	916,9
Выход	89,68	1000,0	896,8	1000,0	896,8

РЕЦЕПТУРА № 3

Конфеты «АЭЛИТА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус — помада крем-брюле с добавленным клубничной подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Обсыпка конфет

Глазированные конфеты	91,90	954,98	877,63	954,98	877,63
Какао-смесь	97,50	50,26	49,0	50,26	49,0
Итого	—	1005,24	926,63	1005,24	926,63
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

Рецептура конфет

На 954,98 кг

Корпус	89,5	753,77	674,62	719,83	644,25
Шоколадная глазурь	99,1	251,26	249,0	239,95	237,79
Итого	—	1005,03	923,62	959,78	882,04
Выход	91,9	1000,0	919,0	954,98	877,63

Рецептура корпуса

На 719,83 кг

Помада крем-брюле	90,0	941,40	847,26	677,65	609,89
Подварка клубничная	80,0	60,09	48,07	43,25	34,60
Эссенция клубничная	—	2,0	—	1,44	—
Наливка клубничная	40,0	15,02	6,01	10,81	4,32
Итого	—	1018,51	901,34	733,15	648,81
Выход	89,5	1000,0	895,0	719,83	644,25
Влажность $10,5 \pm 2,0\%$					

Рецептура помады крем-брюле

На 677,65 кг

Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	337,42	336,91
Молоко сгущенное	74,0	405,97	300,42	275,11	203,58

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	54,13	42,22	36,68	28,61
Масло сливочное	84,0	87,96	73,89	59,61	50,07
Итого	—	1045,99	913,71	708,82	619,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	677,65	609,89

Рецептура смеси для обсыпки

На 50,26 кг

Порошок какао	95,0	502,87	477,73	25,27	24,01
Сахарная пудра	99,85	502,92	502,17	25,28	25,24
Итого	—	1005,79	979,9	50,55	49,25
Выход	97,5	1000,0	975,0	50,26	49,00

Рецептура уваривания подварки

На 43,25 кг

Подварка клубничная	69,0	1169,96	807,27	50,60	34,9
Выход	80,0	1000,0	800,0	43,25	34,6

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	239,95	237,79	241,0	238,8
Сахарный песок	99,85	337,42	336,91	338,9	338,4
Сахарная пудра	99,85	25,28	25,24	25,3	25,3
Патока	78,0	36,68	28,61	36,8	28,7
Молоко сгущенное	74,0	275,11	203,58	276,3	204,5
Масло сливочное	84,0	59,61	50,07	59,9	50,3
Подварка клубничная	69,0	50,60	34,90	50,9	35,1
Порошок какао	95,0	25,27	24,01	25,4	24,1
Наливка клубничная	40,0	10,81	4,32	10,8	4,3
Эссенция клубничная	—	1,44	—	1,45	—
Итого	—	1062,17	945,43	1066,75	949,5
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

РЕЦЕПТУРА № 4

Конфеты «БАНАН»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — сахарная и молочная помада, сбитые на белках. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,72 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,80	1000,0	922,80

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада сахарная	91,0	603,80	549,50	455,13	414,17
Помада молочная	91,0	390,54	355,39	294,38	267,88
Яичный белок	12,0	21,67	2,60	16,34	1,96
Коньяк	—	15,0	—	11,31	—
Кислота лимонная	98,0	0,7	0,69	0,53	0,52
Эссенция банановая	—	1,54	—	1,16	—
Итого	—	1033,25	908,18	778,85	684,53
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 455,13 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	380,94	380,37
Патока	78,0	104,63	81,61	47,62	37,14
Итого	—	941,62	917,34	428,56	417,51
Выход	91,0	1000,0	910,0	455,13	414,17

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
				На 294,38 кг	
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	183,89	183,61
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	89,30	66,08
Патока	78,0	91,00	70,98	26,79	20,90
Итого	—	1019,03	919,20	299,98	270,59
Выход	91,0	1000,0	910,00	294,38	267,88

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	254,3	252,0
Сахарный песок	99,85	564,83	563,98	571,3	570,4
Патока	78,0	74,41	58,04	75,3	58,7
Молоко сгущенное	74,0	89,30	66,08	90,3	66,8
Яичный белок	12,0	16,34	1,96	16,7	2,0
Коньяк	—	11,31	—	11,4	—
Кислота лимонная	98,0	0,53	0,52	0,5	0,5
Эссенция банановая	—	1,16	—	1,2	—
Итого	—	1009,19	939,63	1021,0	950,4
Выход	92,28	1000,0	922,80	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 5

Конфеты «БЕЛАЯ АКАЦИЯ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — сахаро-молочная помада, сбита на белках. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	724,96	645,21	724,96	645,21
Шоколадная глазурь . . .	99,1	281,93	279,39	281,93	279,39
Итого	—	1006,89	924,6	1006,89	924,6
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура корпуса

На 724,96 кг

Сахарная помада	91,0	711,23	647,22	515,61	469,20
Молочная помада	90,0	245,65	221,09	178,10	160,30
Масло сливочное	84,0	13,62	11,44	9,87	8,29
Масло какао	100,0	13,62	13,62	9,87	9,87
Яичный белок	12,0	23,58	2,83	17,09	2,05
Кислота лимонная	98,0	1,00	0,98	0,72	0,70
Спирт	—	10,0	—	7,25	—
Эссенция ванильная	—	1,79	—	1,30	—
Итого	—	1020,49	897,18	739,81	650,41
Выход	89,0	1000,0	890,00	724,96	645,21
Влажность $11,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 515,61 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	431,56	430,91
Патока	78,0	104,63	81,61	53,95	42,08
Итого	—	941,62	917,34	485,51	472,99
Выход	91,0	1000,0	910,0	515,61	469,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады На 178,10 кг

Сахарный песок	99,85	522,92	522,13	93,13	92,99
Молоко сгущенное	74,0	522,92	386,96	93,13	68,92
Итого	—	1045,84	909,09	186,26	161,91
Выход	90,0	1000,0	900,0	178,10	160,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Шоколадная глазурь	99,1	281,93	279,39	285,4	282,8
Сахарный песок	99,85	524,69	523,90	531,0	530,2
Патока	78,0	53,95	42,08	54,6	42,6
Молоко сгущенное	74,0	93,13	68,92	94,2	69,7
Масло сливочное	84,0	9,87	8,29	10,0	8,4
Масло какао	100,0	9,87	9,87	10,0	10,0
Яичный белок	12,0	17,09	2,05	17,5	2,1
Кислота лимонная	98,0	0,72	0,70	0,7	0,7
Спирт	—	7,25	—	7,3	—
Эссенция ванильная	—	1,30	—	1,3	—
Итого	—	999,80	935,20	1012,0	946,5
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 6

Конфеты «БУРЕВЕСТНИК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус молочно- помадный с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса.

На 753,77 кг

Молочная помада . . .	91,0	995,98	906,34	750,74	683,17
Спирт	—	12,08	—	9,11	—
Ванилин	—	0,19	—	0,14	—
Итого	—	1008,25	906,34	759,99	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады

На 750,74 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	468,97	468,27
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	227,74	168,53
Патока	78,0	91,00	70,98	68,32	53,29
Итого	—	1019,03	919,20	765,03	690,09
Выход	91,0	1000,0	910,0	750,74	683,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	468,97	468,27	472,6	471,9
Молоко сгущенное . . .	74,0	227,74	168,53	229,6	169,9
Патока	78,0	68,32	53,29	68,8	53,7
Спирт	—	9,11	—	9,2	—
Ванилин	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1025,59	939,14	1033,64	946,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 7

Конфеты «ВАСИЛЕК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавлением жареного тертого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада крем-брюле . .	90,0	938,29	844,46	707,25	636,53
Ядро ореха лещинного жареное тертое . . .	97,5	63,47	61,88	47,84	46,64
Коньяк	—	15,21	—	11,46	—
Эссенция коньячная . .	—	0,95	—	0,72	—
Ванилин	—	0,32	—	0,24	—
Итого	—	1018,24	906,34	767,51	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады крем-брюле

На 707,25 кг

Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	352,16	351,63
Молоко сгущенное . . .	74,0	405,97	300,42	287,12	212,47
Масло сливочное	84,0	87,96	73,89	62,21	52,26
Патока	78,0	54,13	42,22	38,28	29,86
Итого	—	1045,99	913,71	739,77	646,22
Выход	90,0	1000,0	900,0	707,25	636,53

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	253,6	251,3
Сахарный песок	99,85	352,16	351,63	355,4	354,9
Патока	78,0	38,28	29,86	38,6	30,1
Молоко сгущенное	74,0	287,12	212,47	289,7	214,4
Масло сливочное	84,0	62,21	52,26	62,7	52,7
Ядро ореха лещинного жареное тертое	97,5	47,84	46,64	48,3	47,1
Коньяк	—	11,46	—	11,6	—
Эссенция коньячная . .	—	0,72	—	0,7	—
Ванилин	—	0,24	—	0,24	—
Итого	—	1051,34	941,91	1060,84	950,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 8

Конфеты «ВЕСЕЛКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением кукурузного пралине и мандариновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 6,2% (+3,0%; -2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	92,0	753,77	693,47	753,77	693,47
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	251,20	248,94
Итого	—	1004,97	942,41	1004,97	942,41
Выход	93,77	1000,0	937,7	1000,0	937,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Молочная помада	91,0	611,38	556,36	460,84	419,36
Кукурузное пралине	99,2	305,07	302,63	229,95	228,11
Подварка мандариновая	69,0	101,88	70,30	76,79	52,99
Эссенция цитрусовая	—	1,85	—	1,39	—
Ванилин	—	0,31	—	0,23	—
Итого	—	1020,49	929,29	769,20	700,46
Выход	92,0	1000,0	920,0	753,77	693,47

Рецептура кукурузного пралине

На 229,95 кг

Сахарная пудра	99,85	558,30	557,46	128,38	128,19
Кукуруза жареная	97,5	281,44	274,40	64,72	63,10
Масло какао	100,0	175,25	175,25	40,30	40,30
Итого	—	1014,99	1007,11	233,40	231,59
Выход	99,2	1000,0	992,0	229,95	228,11

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
На 460,84 кг					
Сахарный песок . . .	99,85	624,68	623,74	287,88	287,45
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	139,80	103,45
Патока	78,0	91,00	70,98	41,94	32,71
Итого . . .	—	1019,03	919,20	469,62	423,61
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	460,84	419,36

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	253,2	250,9
Сахарный песок	99,85	287,88	287,45	290,1	289,7
Сахарная пудра	99,85	128,38	128,19	129,4	129,2
Патока	78,0	41,94	32,71	42,3	33,0
Молоко сгущенное	74,0	139,80	103,45	140,9	104,3
Подварка мандариновая	69,0	76,79	52,99	77,4	53,4
Кукуруза жареная	97,5	64,72	63,10	65,2	63,6
Масло какао	100,0	40,30	40,30	40,6	40,6
Эссенция цитрусовая	—	1,39	—	1,4	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1032,63	957,13	1040,73	964,7
Выход	93,77	1000,0	937,7	1000,0	937,7

РЕЦЕПТУРА № 9

КОНФЕТЫ «ВЕСНА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением мандариновой подварки и коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	719,20	654,47	542,11	493,32
Молочная помада	91,0	224,10	203,93	168,92	153,72
Подварка мандариновая . .	80,0	58,63	46,90	44,19	35,35
Кислота лимонная	98,0	1,06	1,04	0,80	0,78
Коньяк	—	11,47	—	8,65	—
Эссенция мандариновая . .	—	1,83	—	1,38	—
Краска красная	—	0,26	—	0,20	—
Итого	—	1016,55	906,34	766,25	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 542,11 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	453,74	453,06
Патока	78,0	104,63	81,61	56,72	44,24
Итого	—	941,62	917,34	510,46	497,30
Выход	91,0	1000,0	910,0	542,11	493,32

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады

На 168,92 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	105,52	105,36
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	51,24	37,92
Патока	78,0	91,0	70,98	15,37	11,99
Итого	—	1019,03	919,20	172,13	155,27
Выход	91,0	1000,0	910,0	168,92	153,72

Уваривание подварки

На 44,19 кг

Подварка мандариновая . .	69,0	1169,96	807,27	51,70	35,67
Выход	80,0	1000,0	800,0	44,19	35,35

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,31	249,05	253,6	251,3
Сахарный песок	99,85	559,26	558,42	564,2	563,4
Патока	78,0	72,09	56,23	72,7	56,7
Молоко сгущенное	74,0	51,24	37,92	51,8	38,3
Подварка мандариновая . .	69,0	51,70	35,67	52,2	36,0
Кислота лимонная	98,0	0,80	0,78	0,8	0,8
Коньяк	—	8,65	—	8,7	—
Эссенция мандариновая . .	—	1,38	—	1,4	—
Краска красная	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	996,63	938,07	1005,6	946,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 10

Конфеты «ВЕЧЕР»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавлением шоколадной массы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,98	678,58	753,98	678,58
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,29	927,63	1005,29	927,63
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса

На 753,98 кг

Помада крем-брюле	90,0	592,48	533,23	446,72	402,05
Помада сахарная	91,0	197,49	179,72	148,90	135,50
Шоколадная глазурь	99,1	167,89	166,38	126,59	125,45
Сливки сухие	94,0	9,89	9,30	7,46	7,01
Порошок какао	95,0	19,77	18,78	14,91	14,16
Спирт	—	23,7	—	17,87	—
Коньяк	—	29,62	—	22,33	—
Эссенция ванильная	—	2,97	—	2,24	—
Итого	—	1043,81	907,41	787,02	684,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,98	678,58

Рецептура помады крем-брюле

На 446,72 кг

Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	222,41	222,08
Молоко сгущенное	74,0	405,97	300,42	181,38	134,22
Патока	78,0	54,13	42,22	24,18	18,86
Масло сливочное	84,0	87,96	73,89	39,30	33,01
Итого	—	1045,99	913,71	467,27	408,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	446,72	402,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 148,90 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	124,63	124,44
Патока	78,0	104,63	81,61	15,58	12,15
Итого	—	941,62	917,34	140,21	136,59
Выход	91,0	1000,0	910,0	148,90	135,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	377,90	374,50	382,0	378,6
Сахарный песок	99,85	347,04	346,52	350,8	350,3
Патока	78,0	39,76	31,01	40,1	31,3
Молоко сгущенное	74,0	181,38	134,22	183,2	135,6
Масло сливочное	84,0	39,30	33,01	39,8	33,4
Порошок какао	95,0	14,91	14,16	15,1	14,3
Сливки сухие	94,0	7,46	7,01	7,6	7,1
Спирт	—	17,87	—	18,1	—
Коньяк	—	22,33	—	22,6	—
Эссенция ванильная	—	2,24	—	2,3	—
Итого	—	1050,19	940,43	1061,6	950,6
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

РЕЦЕПТУРА № 11

Конфеты «ВИШНЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	89,0	773,87	688,74	773,87	688,74
Шоколадная глазурь . .	99,1	231,13	229,05	231,13	229,05
Итого	—	1005,0	917,79	1005,00	917,79
Выход	91,32	1000,0	913,2	1000,0	913,2

Рецептура корпуса

На 773,87 кг

Фруктовая помада	89,0	1007,04	896,27	779,32	693,59
Спирт	—	24,93	—	19,29	—
Эссенция вишневая	—	1,99	—	1,54	—
Итого	—	1033,96	896,27	800,15	693,59
Выход	89,0	1000,0	890,0	773,87	688,74
Влажность $11,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады					
На 779,32 кг					
Сахарный песок	99,85	869,29	867,99	677,46	676,44
Пюре вишневое	10,0	248,00	24,80	193,27	19,33
Пюре яблочное	10,0	62,00	6,20	48,32	4,83
Итого	—	1179,29	898,99	919,05	700,60
Выход	89,0	1000,0	890,0	779,32	693,59

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	231,13	229,05	232,9	230,8
Сахарный песок	99,85	677,46	676,44	682,5	681,5
Пюре вишневое	10,0	193,27	19,33	195,0	19,5
Пюре яблочное	10,0	48,32	4,83	49,0	4,9
Спирт	—	19,29	—	19,4	—
Эссенция вишневая	—	1,54	—	1,6	—
Итого	—	1171,01	929,65	1180,4	936,7
Выход	91,32	1000,0	913,2	1000,0	913,2

РЕЦЕПТУРА № 12

Конфеты «ВИШНЕВЫЙ САД»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный вишневого вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	763,82	687,44	763,82	687,44
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	241,16	238,99
Итого	—	1004,98	926,43	1004,98	926,43
Выход	92,18	1000,0	921,8	1000,0	921,8

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Фруктовая помада	90,0	892,98	803,68	682,08	613,87
Подварка вишневая	80,0	130,00	104,00	99,30	79,44
Кислота лимонная	98,0	0,50	0,49	0,38	0,37
Эссенция вишневая	—	2,20	—	1,68	—
Эссенция ванильная	—	0,30	—	0,23	—
Настойка вишневая	—	15,00	—	11,46	—
Итого	—	1040,98	908,17	795,13	693,68
Выход	90,0	1000,0	900,0	763,82	687,44
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фруктовой помады

На 682,08 кг

Сахарный песок	99,85	898,46	897,11	612,82	611,90
Пюре вишневое	10,0	119,80	11,98	81,71	8,17
Итого	—	1018,26	909,09	694,53	620,07
Выход	90,0	1000,0	900,0	682,08	613,87

Уваривание подварки

На 99,30 кг

Подварка вишневая	69,0	1169,96	807,27	116,18	80,16
Выход	80,0	1000,0	800,0	99,30	79,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	242,6	240,4
Сахарный песок	99,85	612,82	611,90	616,6	615,7
Пюре вишневое	10,0	81,71	8,17	82,0	8,2
Подварка вишневая	69,0	116,18	80,16	117,0	80,7
Кислота лимонная	98,0	0,38	0,37	0,4	0,4
Настойка вишневая	—	11,46	—	11,5	—
Эссенция вишневая	—	1,68	—	1,7	—
Эссенция ванильная	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1065,62	939,59	1072,03	945,4
Выход	92,18	1000,0	921,8	1000,0	921,8

РЕЦЕПТУРА № 13

Конфеты «ВОЛЖСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус фруктово-помадный клюквенного вкуса с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	888,64	808,66	669,83	609,55
Подварка клюквенная	69,0	135,62	93,58	102,23	70,54
Кислота лимонная	98,0	4,18	4,10	3,15	3,09
Спирт	—	43,97	—	33,14	—
Эссенция клюквенная	—	1,97	—	1,48	—
Краска красная	—	0,63	—	0,47	—
Итого	—	1075,01	906,34	810,30	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	560,64	559,80
Патока	78,0	104,63	81,61	70,08	54,66
Итого	—	941,62	917,34	630,72	614,46
Выход	91,0	1000,0	910,0	669,83	609,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	253,1	250,8
Сахарный песок	99,85	560,64	559,80	564,5	563,7
Патока	78,0	70,08	54,66	70,5	55,0
Подварка клюквенная	69,0	102,23	70,54	102,9	71,0
Кислота лимонная	98,0	3,15	3,09	3,2	3,1
Спирт	—	33,14	—	33,4	—
Эссенция клюквенная	—	1,48	—	1,5	—
Краска красная	—	0,47	—	0,5	—
Итого	—	1022,50	937,14	1029,6	943,6
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 14

Конфеты «ВСТРЕЧА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус — сливочно-фруктовая помада с добавлением малиновой, клубничной или вишневой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	707,08	622,23	707,08	622,23
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	922,53	1010,11	922,53
Выход	91,33	1000,0	913,3	1000,0	913,3

Рецептура корпуса

На 707,08 кг

Сливочная помада	91,0	910,13	828,22	643,53	585,61
Подварка фруктово-ягодная	69,0	91,28	62,98	64,54	44,53
Кислота лимонная	98,0	2,24	2,20	1,58	1,55
Фруктово-ягодный спирт	—	91,23	—	64,51	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	4,39	—	3,10	—
Итого	—	1099,27	893,40	777,26	631,69
Выход	88,0	1000,0	880,0	707,08	622,23

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сливочной помады

На 643,53 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	273,13	272,72
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	524,18	387,89	337,33	249,62
Патока	78,0	40,95	31,94	26,35	20,55
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	61,48	51,64
Ванилин	—	0,27	—	0,17	—
Итого	—	1085,36	923,86	698,46	594,53
Выход	91,0	1000,0	910,0	643,53	585,61

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	304,4	301,7
Сахарный песок	99,85	273,13	272,72	274,4	274,0
Патока	78,0	26,35	20,55	26,4	20,6
Молоко сгущенное	74,0	337,33	249,62	338,9	250,8
Масло сливочное	84,0	61,48	51,64	61,8	51,9
Подварка фруктово-ягодная	69,0	64,54	44,53	64,8	44,7
Кислота лимонная	98,0	1,58	1,55	1,6	1,6
Фруктово-ягодный спирт	—	64,51	—	64,8	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	3,10	—	3,1	—
Ванилин	—	0,17	—	0,17	—
Итого	—	1135,22	940,91	1140,37	945,3
Выход	91,33	1000,0	913,3	1000,0	913,3

РЕЦЕПТУРА № 15

Конфеты «ГУСИ-ЛЕБЕДИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочная помада с добавлением тертого ореха и цукатов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 20 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	927,34	1004,98	927,34
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Молочная помада	91,0	903,56	822,24	681,08	619,78
Ядро кешью жареное тертое	97,5	60,44	58,93	45,56	44,42
Коньяк	—	13,49	—	10,17	—
Цукаты	70,0	35,96	25,17	27,11	18,98
Эссенция цитрусовая	—	2,50	—	1,88	—
Итого	—	1015,95	906,34	765,80	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура молочной помады

На 681,08 кг

Сахарный песок	99,85	592,75	591,86	403,71	403,10
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	348,99	258,25	237,69	175,89
Патока	78,0	90,95	70,94	61,94	48,31
Итого	—	1032,69	921,05	703,34	627,30
Выход	91,0	1000,0	910,0	681,08	619,78

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	253,0	250,7
Сахарный песок	99,85	403,71	403,10	406,6	406,0
Патока	78,0	61,94	48,31	62,4	48,7
Молоко сгущенное	74,0	237,69	175,89	239,4	177,2
Ядро кешью жареное тертое	97,5	45,56	44,42	45,9	44,7
Цукаты	70,0	27,11	18,98	27,3	19,1
Коньяк	—	10,17	—	10,2	—
Эссенция цитрусовая	—	1,88	—	1,9	—
Итого	—	1039,27	939,65	1046,7	946,4
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

РЕЦЕПТУРА № 16

Конфеты «ДЕТЯМ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением сливочного масла. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 130 штук. Влажность конфет 7,0% (+3,0%; -2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого . . .	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход . . .	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Молочная помада . . .	91,0	984,09	895,52	741,78	675,02
Масло сливочное . . .	84,0	24,87	20,89	18,75	15,75
Ванилин	—	0,04	—	0,03	—
Итого	—	1009,00	916,41	760,56	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93
Влажность 9,0% (+3,0%; -2,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 741,78 кг			
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	463,38	462,68
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	225,02	166,51
Патока	78,0	91,0	70,98	67,50	52,65
<hr/>					
Итого	—	1019,03	919,20	755,90	681,84
Выход	91,0	1000,0	910,0	741,78	675,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	463,38	462,68	467,1	466,4
Патока	78,0	67,50	52,65	68,1	53,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	225,02	166,51	226,8	167,8
Масло сливочное . . .	84,0	18,75	15,75	18,9	15,9
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Итого	—	1025,98	946,63	1034,2	954,2
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 17

Конфеты «ЖИТОМИРСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавлением глюкозы и жареного дробленого миндаля. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 7,7% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	91,3	753,82	688,24	753,82	688,24
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1005,03	937,19	1005,03	937,19
Выход	93,25	1000,0	932,5	1000,0	932,5

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Помада крем-брюле . .	90,0	611,44	550,30	460,92	414,83
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	134,69	131,32	101,53	98,99
Глюкоза	91,0	264,40	240,60	199,31	181,37
Эссенция миндальная . .	—	0,76	—	0,57	—
Итого	—	1011,29	922,22	762,33	695,19
Выход	91,3	1000,0	913,0	753,82	688,24

Влажность 8,7% (+3,0%; —2,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура помады крем-брюле

На 460,92 кг

Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	229,51	229,17
Патока	78,0	54,13	42,22	24,95	19,46
Молоко сгущенное . . .	74,0	405,97	300,42	187,12	138,47
Масло сливочное	84,0	87,96	73,89	40,54	34,05
Итого	—	1045,99	913,71	482,12	421,15
Выход	90,0	1000,0	900,0	460,92	414,83

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	253,9	251,6
Сахарный песок	99,85	229,51	229,17	231,9	231,6
Патока	78,0	24,95	19,46	25,3	19,7
Молоко сгущенное . . .	74,0	187,12	138,47	189,1	139,9
Масло сливочное	84,0	40,54	34,05	41,0	34,4
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	101,53	98,99	102,6	100,0
Глюкоза	91,0	199,31	181,37	201,4	183,3
Эссенция миндальная . .	—	0,57	—	0,6	—
Итого	—	1034,74	950,46	1045,8	960,5
Выход	93,25	1000,0	932,5	1000,0	932,5

РЕЦЕПТУРА № 18

Конфеты «ЗАГАДКА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — молочная помада с добавлением цитрусовой подварки и тертого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада молочная	91,0	854,10	777,23	643,79	585,85
Подварка цитрусовая	69,0	59,46	41,03	44,82	30,92
Орех жареный тертый	97,5	29,26	28,53	22,05	21,50
Тертое какао	97,4	64,73	63,05	48,79	47,52
Коньяк	—	10,76	—	8,11	—
Спирт	—	6,05	—	4,56	—
Эссенция цитрусовая	—	1,2	—	0,9	—
Итого	—	1025,56	909,84	773,02	685,79
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молочной помады

На 643,79 кг

Сахарный песок	99,85	722,78	721,70	465,32	464,62
Молоко сгущенное	74,0	153,59	113,66	98,88	73,17
Патока	78,0	107,51	83,86	69,21	53,98
Итого	—	983,88	919,22	633,41	591,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	643,79	585,85

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	465,32	464,62	468,3	467,6
Патока	78,0	69,21	53,98	69,6	54,3
Молоко сгущенное	74,0	98,88	73,17	99,6	73,7
Подварка цитрусовая	69,0	44,82	30,92	45,10	31,1
Орех жареный тертый	97,5	22,05	21,50	22,2	21,6
Тертое какао	97,4	48,79	47,52	49,1	47,8
Коньяк	—	8,11	—	8,0	—
Спирт	—	4,56	—	4,6	—
Эссенция цитрусовая	—	0,9	—	0,9	—
Итого	—	1013,95	940,76	1020,3	946,7
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Примечание. Для приготовления корпусов допускается применять деформированные конфеты других сортов с соответствующим пересчетом.

РЕЦЕПТУРА № 19

Конфеты «ЗАПОРОЖСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный малинового, черносмородинового или клубничного вкуса. Выпускаются смесью или отдельными сортами. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 7,0% (+3,0%; -2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	802,33	730,12	604,77	550,34
Подварка ягодная	80,0	232,87	186,29	175,53	140,42
Краска красная	—	0,10	—	0,08	—
Итого	—	1035,30	916,41	780,38	690,76
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%;
-2,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сахарной помады

На 604,77 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	506,19	505,43
Патока	78,0	104,63	81,61	63,28	49,36
Итого	—	941,62	917,34	569,47	554,79
Выход	91,0	1000,0	910,0	604,77	550,34

Уваривание подварки

На 175,53 кг

Подварка ягодная	69,0	1169,96	807,27	205,36	141,70
Выход	80,0	1000,0	800,0	175,53	140,42

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	252,8	250,5
Сахарный песок	99,85	506,19	505,43	509,3	508,5
Патока	78,0	63,28	49,36	63,7	49,7
Подварка ягодная	69,0	205,36	141,70	206,5	142,5
Краска красная	—	0,08	—	0,1	—
Итого	—	1026,21	945,53	1032,4	951,2
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 20

Конфеты «ЗЕРАВШАН»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением кофе и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	824,12	741,71	824,12	741,71
Шоколадная глазурь	99,1	180,93	179,30	180,93	179,30
Итого	—	1005,05	921,01	1005,05	921,01
Выход	91,64	1000,0	916,4	1000,0	916,4

Рецептура корпуса

На 824,12 кг

Молочная помада	91,0	983,01	894,54	810,12	737,21
Кофейная паста	95,2	12,39	11,80	10,21	9,72
Спирт	—	12,29	—	10,13	—
Ванилин	—	0,12	—	0,10	—
Итого	—	1007,81	906,34	830,56	746,93
Выход	90,0	1000,0	900,0	824,12	741,71

Рецептура молочной помады

На 810,12 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	506,07	505,31
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	245,75	181,86
Патока	78,0	91,00	70,98	73,72	57,50
Итого	—	1019,03	919,20	825,54	744,67
Выход	91,0	1000,0	910,0	810,12	737,21

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кофейной пасты

На 10,21 кг

Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	8,29	8,12
Масло сливочное	84,0	203,05	170,56	2,07	1,74
Итого	—	1015,23	966,50	10,36	9,86
Выход	95,2	1000,0	952,0	10,21	9,72

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	180,93	179,30	182,1	180,5
Сахарный песок	99,85	506,07	505,31	509,4	508,6
Патока	78,0	73,72	57,50	74,2	57,9
Молоко сгущенное	74,0	245,75	181,86	247,3	183,0
Кофе молотый	98,0	8,29	8,12	8,4	8,2
Масло сливочное	84,0	2,07	1,74	2,1	1,8
Спирт	—	10,13	—	10,2	—
Ванилин	—	0,10	—	0,1	—
Итого	—	1027,06	933,83	1033,8	940,0
Выход	91,64	1000,0	916,4	1000,0	916,4

РЕЦЕПТУРА № 21

Конфеты «КИЕВЛЯНКА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус молочно-помадный клубничного вкуса с добавлением аскорбиновой кислоты. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	676,77	609,09	676,77	609,09
Шоколадная глазурь	99,1	333,30	330,30	333,30	330,30
Итого	—	1010,07	939,39	1010,07	939,39
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Рецептура корпуса

На 676,77 кг

Молочная помада	91,0	919,15	836,43	622,05	566,07
Подварка клубничная	69,0	102,39	70,65	69,29	47,81
Спирт	—	12,34	—	8,35	—
Кислота лимонная	98,0	1,26	1,23	0,85	0,83
Кислота аскорбиновая	98,0	0,80	0,78	0,54	0,53
Итого	—	1035,94	909,09	701,08	615,24
Выход	90,0	1000,0	900,0	676,77	609,09

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура молочной помады

На 622,05 кг

Сахарный песок	99,85	543,04	542,23	337,80	337,29
Молоко сгущенное	74,0	442,03	327,10	274,96	203,47
Патока	78,0	66,31	51,72	41,25	32,18
Итого	—	1051,38	921,05	654,01	572,94
Выход	91,0	1000,0	910,0	622,05	566,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	333,30	330,30	334,8	331,8
Сахарный песок	99,85	337,80	337,29	339,3	338,8
Молоко сгущенное	74,0	274,96	203,47	276,2	204,4
Патока	78,0	41,25	32,18	41,4	32,3
Подварка клубничная	69,0	69,29	47,81	69,6	48,0
Спирт	—	8,35	—	8,4	—
Кислота лимонная	98,0	0,85	0,83	0,85	0,83
Кислота аскорбиновая	98,0	0,54	0,53	0,54	0,53
Итого	—	1066,34	952,41	1071,09	956,66
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

РЕЦЕПТУРА № 22

Конфеты «КИЗИЛОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	927,34	1004,98	927,34
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	804,95	732,51	606,75	552,14
Подварка кизилловая	80,0	217,29	173,83	163,79	131,03
Спирт	—	24,67	—	18,60	—
Эссенция кизилловая	—	0,99	—	0,75	—
Краска красная	—	0,1	—	0,08	—
Итого	—	1048,00	906,34	789,97	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сахарной помады

На 606,75 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	507,84	507,08
Патока	78,0	104,63	81,61	63,48	49,51
Итого	—	941,62	917,34	571,32	556,59
Выход	91,0	1000,0	910,0	606,75	552,14

Приготовление подварки

На 163,79 кг

Пюре кизилловое	10,0	924,2	92,42	151,37	15,14
Сахарный песок	99,85	715,92	714,85	117,26	117,08
Итого	—	1640,12	807,27	268,63	132,22
Выход	80,0	1000,0	800,0	163,79	131,03

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	252,8	250,5
Сахарный песок	99,85	625,10	624,16	628,8	627,9
Патока	78,0	63,48	49,51	63,8	49,8
Пюре кизилловое	10,0	151,37	15,14	152,0	15,2
Спирт	—	18,60	—	18,7	—
Эссенция кизилловая	—	0,75	—	0,8	—
Краска красная	—	0,08	—	0,1	—
Итого	—	1110,59	937,76	1117,0	943,4
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

РЕЦЕПТУРА № 23

Конфеты «КЛУБНИЧНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65-штук. Влажность конфет $8,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	763,82	679,80	763,82	679,80
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	241,16	238,99
Итого	—	1004,98	918,79	1004,98	918,79
Выход	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,2

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Фруктовая помада	89,0	1007,05	896,27	769,20	684,59
Спирт	—	10,09	—	7,71	—
Краска красная	—	2,40	—	1,83	—
Итого	—	1019,54	896,27	778,74	684,59
Выход	89,0	1000,0	890,0	763,82	679,80

Влажность $11,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фруктовой помады

На 769,20 кг

Сахарный песок	99,85	857,41	856,12	659,52	658,53
Пюре клубничное	10,0	428,70	42,87	329,76	33,00
Итого	—	1286,11	898,99	989,28	691,53
Выход	89,0	1000,0	890,0	769,20	684,59

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	243,0	240,8
Сахарный песок	99,85	659,52	658,53	664,5	663,5
Пюре клубничное	10,0	329,76	33,00	333,0	33,3
Спирт	—	7,71	—	7,8	—
Краска красная	—	1,83	—	1,8	—
Итого	—	1239,98	930,52	1250,1	937,6
Выход	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,2

РЕЦЕПТУРА № 24

Конфеты «КОЛОКОЛЬЧИК»

Глазированные шоколадно-молочной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный черносмородинового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	90,3	778,86	703,31	778,86	703,31
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	226,11	223,62	226,11	223,62
Итого	—	1004,97	926,93	1004,97	926,93
Выход	92,23	1000,0	922,3	1000,0	922,3
Рецептура корпуса					
На 778,86 кг					
Сахарная помада	91,0	907,65	825,96	706,93	643,31
Подварка черносмороди- новая	69,0	120,88	83,41	94,15	64,96
Итого	—	1028,53	909,37	801,08	708,27
Выход	90,3	1000,0	903,0	778,86	703,31
Влажность 9,7±2,0%					
Рецептура сахарной помады					
На 706,93 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	591,69	590,80
Патока	78,0	104,63	81,61	73,97	57,70
Итого	—	941,62	917,34	665,66	648,50
Выход	91,0	1000,0	910,0	706,93	643,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	226,11	223,62	227,5	225,0
Сахарный песок	99,85	591,69	590,80	595,4	594,5
Патока	78,0	73,97	57,70	74,5	58,1
Подварка черносмородиновая	69,0	94,15	64,96	94,8	65,4
Итого	—	985,92	937,08	992,2	943,0
Выход	92,23	1000,0	922,3	1000,0	922,3

РЕЦЕПТУРА № 25

Конфеты «КОФЕЙНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением кофе, коньяка и мадеры. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	89,0	763,82	679,80	763,82	679,80
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	241,16	238,99
Итого	—	1004,98	918,79	1004,98	918,79
Выход	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,2
Рецептура корпуса					
На 763,82 кг					
Сахарная помада	91,0	470,67	428,31	359,51	327,15
Молочная помада	91,0	460,99	419,50	352,11	320,42
Кофейная паста	94,5	29,90	28,26	22,84	21,58
Масло сливочное	84,0	24,05	20,20	18,37	15,43
Коньяк	—	12,03	—	9,19	—
Мадера	—	12,03	—	9,19	—
Эссенция ромовая	—	2,0	—	1,53	—
Итого	—	1011,67	896,27	772,74	684,58
Выход	89,0	1000,0	890,0	763,82	679,80
Влажность 11,0±2,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады На 352,11 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	219,96	219,63
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	106,81	79,04
Патока	78,0	91,00	70,98	32,04	24,99
Итого	—	1019,03	919,20	358,81	323,66
Выход	91,0	1000,0	910,0	352,11	320,42

Рецептура кофейной пасты На 22,84 кг

Кофе молотый	98,0	761,43	746,20	17,39	17,04
Масло сливочное	84,0	253,81	213,20	5,80	4,87
Итого	—	1015,24	959,40	23,19	21,91
Выход	94,5	1000,0	945,0	22,84	21,58

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	241,9	239,7
Сахарный песок	99,85	520,87	520,09	522,4	521,6
Патока	78,0	69,66	54,33	69,9	54,5
Молоко сгущенное	74,0	106,81	79,04	107,2	79,3
Масло сливочное	84,0	24,17	20,30	24,3	20,4
Кофе молотый	98,0	17,39	17,04	17,4	17,1
Коньяк	—	9,19	—	9,2	—
Мадера	—	9,19	—	9,2	—
Эссенция ромовая	—	1,53	—	1,5	—
Итого	—	999,97	929,79	1003,0	932,6
Выход	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,2

РЕЦЕПТУРА № 26

Конфеты «КРИХИТКА» («КРОШЕЧКА»)

Глазурованные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус сливочно-помадный. Конфеты не завернуты, выпускаются расфасованными в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 115 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада сливочная	91,0	978,43	890,37	737,51	671,13
Масло сливочное	84,0	10,30	8,65	7,76	6,52
Ликер «Южный»	40,0	20,60	8,24	15,53	6,21
Коньяк	—	10,30	—	7,76	—
Эссенция ромовая	—	1,03	—	0,77	—
Ванилин	—	0,10	—	0,07	—
Итого	—	1020,76	907,26	769,40	683,86
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сливочной помады На 737,51 кг					
Сахарный песок	99,85	634,01	633,06	467,59	466,89
Патока	78,0	126,80	98,90	93,52	72,95
Молоко сгущенное . . .	74,0	211,36	156,40	155,88	115,35
Масло сливочное . . .	84,0	42,26	35,50	31,17	26,18
Итого	—	1014,43	923,86	748,16	681,37
Выход	91,0	1000,0	910,0	737,51	671,13

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	253,5	251,2
Сахарный песок	99,85	467,59	466,89	471,6	470,9
Патока	78,0	93,52	72,95	94,3	73,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	155,88	115,35	157,2	116,3
Масло сливочное	84,0	38,93	32,70	39,30	33,0
Ликер «Южный»	40,0	15,53	6,21	15,7	6,3
Коньяк	—	7,76	—	7,8	—
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Эссенция ромовая . . .	—	0,77	—	0,78	—
Итого	—	1031,36	943,15	1040,25	951,3
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 27

Конфеты «КРЫМСКОЕ ЯБЛОКО»

Глазурованные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,72 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,80	1000,0	922,80

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада фруктовая . . .	90,0	1005,96	905,36	758,26	682,43
Кислота лимонная . . .	98,0	1,0	0,98	0,75	0,74
Спирт	—	22,0	—	16,58	—
Эссенция «Крымское яб- локо»	—	1,5	—	1,13	—
Итого	—	1030,46	906,34	776,72	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Конфеты «ЛАСТОЧКА»

Глазурованные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавленным цитрусовой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады На 758,26 кг					
Сахарный песок	99,85	895,20	893,86	678,79	677,77
Пюре яблочное	10,0	152,31	15,23	115,49	11,55
Итого	—	1047,51	909,09	794,28	689,32
Выход	90,0	1000,0	900,0	758,26	682,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,8	249,5
Сахарный песок	99,85	678,79	677,77	679,9	678,9
Пюре яблочное	10,0	115,49	11,55	116,0	11,6
Кислота лимонная . . .	98,0	0,75	0,74	0,7	0,7
Спирт	—	16,58	—	16,6	—
Эссенция «Крымское яблоко»	—	1,13	—	1,1	—
Итого	—	1064,05	939,11	1066,1	940,7
Выход	92,28	1000,0	922,80	1000,0	922,80

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада крем-брюле . . .	90,0	963,22	866,90	726,05	653,45
Подварка мандариновая или апельсиновая . . .	69,0	32,26	22,26	24,32	16,78
Порошок какао	95,0	9,63	9,15	7,26	6,90
Масло сливочное	84,0	9,56	8,03	7,21	6,06
Эссенция мандариновая или апельсиновая . . .	—	1,87	—	1,41	—
Итого	—	1016,54	906,34	766,25	683,19
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помады крем-брюле

На 726,05 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	449,47	448,80
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	218,26	161,51
Патока	78,0	90,19	70,35	65,48	51,07
Итого	—	1009,86	910,93	733,21	661,38
Выход	90,0	1000,0	900,0	726,05	653,45

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- гах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	253,5	251,2
Сахарный песок	99,85	449,47	448,80	453,4	452,7
Молоко сгущенное	74,0	218,26	161,51	220,1	162,9
Патока	78,0	65,48	51,07	66,0	51,5
Подварка мандариновая или апельсиновая	69,0	24,32	16,78	24,8	17,1
Масло сливочное	84,0	7,21	6,06	7,3	6,1
Порошок какао	95,0	7,26	6,90	7,4	7,0
Эссенция мандариновая или апельсиновая	—	1,41	—	1,4	—
Итого	—	1024,72	940,17	1033,9	948,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 29

Конфеты «ЛЮБИМЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус молочно-помадный с шоколадом. Конфеты завернуты.
В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 25 штук. Влажность конфет $7,4 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,5	764,11	691,52	764,11	691,52
Шоколадная глазурь	99,1	241,30	239,13	241,30	239,13
Итого	—	1005,41	930,65	1005,41	930,65
Выход	92,6	1000,0	926,0	1000,0	926,0

Рецептура корпуса

На 764,11 кг

Молочная помада	91,0	812,46	739,34	620,81	564,94
Масло сливочное	84,0	25,39	21,33	19,40	16,30
Шоколадная глазурь	99,1	152,33	150,96	116,40	115,35
Спирт	—	15,00	—	11,46	—
Кислота лимонная	98,0	1,62	1,59	1,23	1,21
Эссенция ванильная	—	0,30	—	0,23	—
Эссенция ромовая	—	0,60	—	0,46	—
Итого	—	1007,7	913,22	769,99	697,80
Выход	90,5	1000,0	905,0	764,11	691,52

Влажность 9,5% (+2,0%:
—1,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 620,81 кг			
Сахарный песок.	99,85	624,68	623,74	387,80	387,22
Сгущенное молоко : . . .	74,0	303,35	224,48	188,32	139,36
Патока	78,0	91,0	70,98	56,50	44,07
Итого	—	1019,03	919,20	632,62	570,65
Выход	91,0	1000,0	910,0	620,81	564,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	241,30	239,13	244,1	241,9
Шоколадная глазурь в корпусе	99,1	116,40	115,35	117,8	116,7
Сахарный песок	99,85	387,80	387,22	392,4	391,8
Молоко сгущенное	74,0	188,32	139,36	190,5	141,0
Патока	78,0	56,50	44,07	57,2	44,6
Масло сливочное	84,0	19,40	16,30	19,6	16,5
Спирт	—	11,46	—	11,6	—
Эссенция ванильная	—	0,23	—	0,2	—
Эссенция ромовая	—	0,46	—	0,5	—
Кислота лимонная	98,0	1,23	1,21	1,2	1,2
Итого	—	1023,10	942,64	1035,1	953,7
Выход	92,6	1000,0	926,0	1000,0	926,0

РЕЦЕПТУРА № 30

Конфеты «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный цитрусового вкуса с добавлением шоколадной глазури. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	722,57	657,54	544,65	495,63
Подварка мандариновая	69,0	199,80	137,86	150,60	103,91
Порошок какао	95,0	43,91	41,71	33,10	31,45
Шоколадная глазурь	99,1	69,86	69,23	52,66	52,19
Спирт	—	25,97	—	19,58	—
Эссенция цитрусовая	—	1,80	—	1,36	—
Итого	—	1063,91	906,34	801,95	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	763,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады На 544,65 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	455,87	455,19
Патока	78,0	104,63	81,61	56,99	44,45
Итого	—	941,62	917,34	512,86	499,64
Выход	91,0	1000,0	910,0	544,65	495,63

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	303,97	301,24	307,3	304,5
Сахарный песок	99,85	455,87	455,19	460,9	460,2
Патока	78,0	56,99	44,45	57,7	45,0
Подварка мандариновая	69,0	150,60	103,91	152,2	105,0
Порошок какао	95,0	33,10	31,45	33,5	31,8
Спирт	—	19,58	—	19,8	—
Эссенция цитрусовая . . .	—	1,36	—	1,4	—
Итого	—	1021,47	936,24	1032,8	946,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 31

Конфеты «МАРУСЯ БОГУСЛАВКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением сливового варенья и наливки «Запеканка». Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $7,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	88,0	606,06	533,33	606,06	533,33
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,05	400,41	404,05	400,41
Итого	—	1010,11	933,74	1010,11	933,74
Выход	92,44	1000,0	924,4	1000,0	924,4

Рецептура корпуса

На 606,06 кг

Молочная помада	91,0	741,86	675,10	449,61	409,14
Варенье сливовое	72,0	266,99	192,23	161,81	116,50
Наливка «Запеканка» . . .	40,0	54,00	21,60	32,73	13,10
Ванилин	—	0,47	—	0,28	—
Итого	—	1063,32	888,93	644,43	538,74
Выход	88,0	1000,0	880,0	606,06	533,33

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 449,61 кг			
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	280,86	280,44
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	136,39	100,93
Патока	78,0	91,00	70,98	40,91	31,91
Итого	—	1019,03	919,20	458,16	413,28
Выход	91,0	1000,0	910,0	449,61	409,14

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,05	400,41	407,4	403,7
Сахарный песок	99,85	280,86	280,44	283,1	282,7
Патока	78,0	40,91	31,91	41,3	32,2
Молоко сгущенное . . .	74,0	136,39	100,93	137,6	101,8
Варенье сливовое . . .	72,0	161,81	116,50	163,0	117,4
Наливка «Запеканка» .	40,0	32,73	13,10	33,0	13,2
Ванилин	—	0,28	—	0,28	—
Итого	—	1057,03	943,29	1065,68	951,0
Выход	92,44	1000,0	924,4	1000,0	924,4

РЕЦЕПТУРА № 32

Конфеты «МЕДОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус молочно-помадный с добавлением
меда и коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 7,0% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Молочная помада . . .	91,0	958,62	872,34	722,58	657,55
Масло сливочное . . .	84,0	19,99	15,79	15,07	12,66
Мед натуральный . . .	78,0	34,97	27,28	26,36	20,56
Коньяк	—	15,79	—	11,90	—
Эссенция ванильная . .	—	2,2	—	1,66	—
Итого	—	1031,57	916,41	777,57	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%; —2,0%)

Рецептура молочной помады

На 722,58 кг

Сахарный песок	99,85	743,89	742,77	537,52	536,71
------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	93,99	73,31	67,92	52,98
Молоко сгущенное . . .	74,0	139,34	103,11	100,68	74,50
Итого . . .	—	977,22	919,19	706,12	664,19
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	722,58	657,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	253,4	251,1
Сахарный песок	99,85	537,52	536,71	541,9	541,1
Патока	78,0	67,92	52,98	68,5	53,4
Молоко сгущенное . . .	74,0	100,68	74,50	101,5	75,1
Масло сливочное . . .	84,0	15,07	12,66	15,2	12,8
Мед натуральный . . .	78,0	26,36	20,56	26,5	20,7
Коньяк	—	11,90	—	12,0	—
Эссенция ванильная . .	—	1,66	—	1,7	—
Итого . . .	—	1012,41	946,45	1020,7	954,2
Выход . . .	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 33

Конфеты «МЕДОК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус сахарно-помадный с добавлением меда. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не, менее 65 штук. Влажность конфет $7,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,1	753,83	679,20	753,83	679,20
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,20	248,94	251,20	248,94
Итого . . .	—	1005,03	928,14	1005,03	928,14
Выход . . .	92,35	1000,0	923,5	1000,0	923,5

Рецептура корпуса

На 753,83 кг

Сахарная помада . . .	91,0	941,79	857,03	709,95	646,05
Мед натуральный . . .	78,0	60,69	47,34	45,75	35,69
Кислота лимонная . . .	98,0	3,03	2,97	2,28	2,23
Эссенция лимонная . .	—	2,02	—	1,52	—
Итого . . .	—	1007,53	907,34	759,50	683,97
Выход . . .	90,1	1000,0	901,0	753,83	679,20

Влажность $9,9 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
		На 709,95 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	594,22	593,33
Патока	78,0	104,63	81,61	74,28	57,94
Итого	—	941,62	917,34	668,50	651,27
Выход	91,0	1000,0	910,0	709,95	646,05

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	252,1	249,8
Сахарный песок	99,85	594,22	593,33	596,4	595,5
Патока	78,0	74,28	57,94	74,5	58,1
Мед натуральный	78,0	45,75	35,69	45,9	35,8
Кислота лимонная	98,0	2,28	2,23	2,2	2,2
Эссенция лимонная	—	1,52	—	1,5	—
Итого	—	969,25	938,13	972,6	941,4
Выход	92,35	1000,0	923,5	1000,0	923,5

РЕЦЕПТУРА № 34

Конфеты «МИР»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавлением жареного тертого ореха и коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,8	763,84	685,93	763,84	685,93
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	241,16	238,99
Итого	—	1005,00	924,92	1005,00	924,92
Выход	92,03	1000,0	920,3	1000,0	920,3

Рецептура корпуса

На 763,84 кг

Помада крем-брюле	90,0	889,47	800,52	679,41	611,47
Ядро кешью жареное тертое	97,5	98,82	96,35	75,48	73,59
Масло сливочное	84,0	8,88	7,46	6,78	5,70
Коньяк	—	9,88	—	7,55	—
Эссенция ванильная	—	2,54	—	1,94	—
Итого	—	1009,59	904,33	771,16	690,76
Выход	89,8	1000,0	898,0	763,84	685,93
Влажность $10,2 \pm 2,0\%$					

Рецептура помады крем-брюле

На 679,41 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	420,60	419,97
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	90,19	70,35	61,28	47,80
Молоко сгущенное . . .	74,0	300,61	222,45	204,24	151,14
Итого . . .	—	1009,86	910,93	686,12	618,91
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	679,41	611,47

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	241,16	238,99	242,9	240,7
Сахарный песок	99,85	420,60	419,97	423,6	423,0
Патока	78,0	61,28	47,80	61,7	48,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	204,24	151,14	205,7	152,2
Ядро кешью жареное тертое	97,5	75,48	73,59	76,0	74,1
Масло сливочное	84,0	6,78	5,70	6,8	5,7
Коньяк	—	7,55	—	7,6	—
Эссенция ванильная . .	—	1,94	—	2,0	—
Итого . . .	—	1019,03	937,19	1026,3	943,8
Выход . . .	92,03	1000,0	920,3	1000,0	920,3

РЕЦЕПТУРА № 35

Конфеты «МОЛОДЕЖНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-фруктовая помада с добавлением шоколадной глазури. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 7,0% (+3,0%; -2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого . . .	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход . . .	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Фруктовая помада . . .	91,0	449,07	408,65	338,50	308,04
Молочная помада . . .	91,0	449,07	408,65	338,50	308,04
Шоколадная глазурь . .	99,1	100,01	99,11	75,38	74,70
Спирт	—	11,01	—	8,30	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,40	—	1,81	—
Итого . . .	—	1011,56	916,41	762,49	690,78
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%; -2,0%)

Рецептура фруктовой помады

На 338,50 кг

Сахарный песок	99,85	830,25	829,0	281,04	280,62
Патока	78,0	103,83	80,99	35,15	27,42
Пюре фруктовое	10,0	91,96	9,20	31,13	3,11
Итого . . .	—	1026,04	919,19	347,32	311,15
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	338,50	308,04

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады На 338,50 кг					
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	211,45	211,13
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	102,68	75,98
Патока	78,0	91,00	70,98	30,80	24,02
Итого	—	1019,03	919,20	344,93	311,13
Выход	91,0	1000,0	910,0	338,50	308,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	326,68	323,74	329,6	326,6
Сахарный песок	99,85	492,49	491,75	496,8	496,1
Патока	78,0	65,95	51,44	66,5	51,9
Пюре фруктовое	10,0	31,13	3,11	31,4	3,1
Молоко сгущенное	74,0	102,68	75,98	103,7	76,7
Спирт	—	8,30	—	8,4	—
Эссенция ромовая	—	1,81	—	1,8	—
Итого	—	1029,04	946,02	1038,2	954,4
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Примечание. В корпус конфет разрешается вводить отходы глазированных конфет с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 36

Конфеты «МОРСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадная помада с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	773,87	696,48	773,87	696,48
Шоколадная глазурь	99,1	231,13	229,05	231,13	229,05
Итого	—	1005,00	925,53	1005,00	925,53
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

Рецептура корпуса На 773,87 кг					
Сахарная помада	—	673,42	612,81	521,14	474,24
Молочная помада	91,0	214,13	194,86	165,71	150,80
Порошок какао	91,0	43,37	41,20	33,56	31,88
Шоколадная глазурь	95,0	58,0	57,48	44,88	44,48
Спирт	99,1	26,26	—	20,32	—
Ванилин	—	0,48	—	0,37	—
Итого	—	1015,66	906,35	785,98	701,40
Выход	90,0	1000,0	900,0	773,87	696,48
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады На 521,14 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	436,19	435,53
Патока	78,0	104,63	81,61	54,53	42,53
Итого	—	941,62	917,34	490,72	478,06
Выход	91,0	1000,0	910,0	521,14	474,24

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещес- вах	в натуре	в сухих вещес- вах
Рецептура мелочной помады					
		На 165,71 кг			
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	103,52	103,36
Патока	78,0	91,00	70,98	15,08	11,76
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	50,27	37,20
Итого	—	1019,03	919,20	168,87	152,32
Выход	91,0	1000,0	910,0	165,71	150,80

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	276,01	273,53	277,7	275,2
Сахарный песок	99,85	539,71	538,89	543,1	542,3
Патока	78,0	69,61	54,29	70,0	54,6
Молоко сгущенное	74,0	50,27	37,20	50,5	37,4
Порошок какао	95,0	33,56	31,88	33,8	32,1
Спирт	—	20,32	—	20,4	—
Ванилин	—	0,37	—	0,4	—
Итого	—	989,85	935,79	995,90	941,6
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

Примечание. Для приготовления корпусов разрешается расходовать до 25% отходов глазированных конфет с соответствующим пересчетом. При использовании отходов допускается замена части сахарной помады сахаро-паточным сиропом.

РЕЦЕПТУРА № 37

Конфеты «ОДУВАНЧИК»

Глазированные шоколадно-молочной глазурью конфеты продолговатой или овальной формы. Корпус — сливочная помада крем-брюле. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $8,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	89,8	778,95	699,50	778,95	699,50
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	225,39	222,91	225,39	222,91
Итого	—	1004,34	922,41	1004,34	922,41
Выход	91,78	1000,0	917,8	1000,0	917,8

Рецептура корпуса

На 778,95 кг

Помада сливочная крем-брюле	90,0	919,03	827,13	715,88	644,29
Масло сливочное	84,0	91,90	77,20	71,59	60,14
Итого	—	1010,93	904,33	787,47	704,43
Выход	89,8	1000,0	898,0	778,95	699,50

Влажность $10,2 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сливочной помады крем-брюле
На 715,88 кг

Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	356,46	355,93
Молоко сгущенное . . .	74,0	405,97	300,42	290,63	215,07
Патока	78,0	54,13	42,22	38,75	30,23
Масло сливочное . . .	84,0	87,96	73,89	62,97	52,89
Итого . . .	—	1045,99	913,71	748,81	654,12
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	715,88	644,29

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадно-молочная глазурь	98,9	225,39	222,91	227,8	224,6
Сахарный песок	99,85	356,46	355,93	359,2	358,7
Молоко сгущенное . . .	74,0	290,63	215,07	292,8	216,7
Патока	78,0	38,75	30,23	39,1	30,5
Масло сливочное . . .	84,0	134,56	113,03	135,6	113,9
Итого . . .	—	1046,48	937,17	1054,5	944,4
Выход . . .	91,78	1000,0	917,8	1000,0	917,8

РЕЦЕПТУРА № 38

Конфеты «ОСЕННИЙ САД»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный абрикосового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	763,82	679,80	763,82	679,80
Шоколадная глазурь . .	99,1	241,16	238,99	241,16	238,99
Итого . . .	—	1004,98	918,79	1004,98	918,79
Выход . . .	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,20

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Фруктовая помада . . .	90,0	868,43	781,59	663,32	596,99
Подварка абрикосовая .	80,0	145,00	116,0	110,75	88,60
Спирт	—	10,0	—	7,64	—
Кислота лимонная . . .	98,0	0,5	0,49	0,38	0,37
Эссенция абрикосовая .	—	1,2	—	0,92	—
Краска желтая	—	0,4	—	0,31	—
Итого . . .	—	1025,53	898,08	783,32	685,96
Выход . . .	89,0	1000,0	890,0	763,82	679,80

Влажность $11,0 \pm 1,5\%$

РЕЦЕПТУРА № 39

Конфеты «ОТДЫХ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный черносмородинового вкуса с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура фруктовой помады На 663,32 кг

Сахарный песок	99,85	898,46	897,11	595,97	595,08
Пюре абрикосовое	10,0	119,80	11,98	79,47	7,95
Итого	—	1018,26	909,09	675,44	603,03
Выход	90,0	1000,0	900,0	663,32	596,99

Уваривание подварки На 110,75 кг

Подварка абрикосовая	69,0	1169,96	807,27	129,57	89,40
Выход	80,0	1000,0	800,0	110,75	88,60

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	241,16	238,99	242,7	240,5
Сахарный песок	99,85	595,97	595,08	599,7	598,8
Пюре абрикосовое	10,0	79,47	7,95	80,0	8,0
Подварка абрикосовая	69,0	129,57	89,40	130,4	90,0
Спирт	—	7,64	—	7,7	—
Кислота лимонная	98,0	0,38	0,37	0,4	0,4
Эссенция абрикосовая	—	0,92	—	0,9	—
Краска желтая	—	0,31	—	0,3	—
Итого	—	1055,42	931,79	1062,1	937,7
Выход	91,42	1000,0	914,2	1000,0	914,2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	703,52	619,10	703,52	619,10
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	917,89	1005,02	917,89
Выход	91,33	1000,0	913,3	1000,0	913,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарная помада	91,0	845,93	769,80	595,13	541,57
Подварка черносмороди- новая	80,0	146,51	117,21	103,07	82,46
Кислота лимонная	98,0	1,0	0,98	0,70	0,69
Спирт	—	49,96	—	35,15	—
Эссенция черносмороди- новая	—	2,0	—	1,41	—
Итого	—	1045,40	887,99	735,46	624,72
Выход	88,0	1000,0	880,0	703,52	619,10

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 595,13 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	498,12	497,37
Патока	78,0	104,63	81,61	62,27	48,57
Итого	—	941,62	917,34	560,39	545,94
Выход	91,0	1000,0	910,0	595,13	541,57

Уваривание подварки

На 103,07 кг

Подварка черносморди- новая	69,0	1169,95	807,27	120,59	83,21
Выход	80,0	1000,0	800,0	103,07	82,46

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	301,50	298,79	304,7	302,0
Сахарный песок	99,85	498,12	497,37	503,5	502,7
Патока	78,0	62,27	48,57	62,9	49,1
Подварка черносморди- новая	69,0	120,59	83,21	121,9	84,1
Кислота лимонная	98,0	0,70	0,69	0,7	0,7
Спирт	—	35,15	—	35,5	—
Эссенция черносморди- новая	—	1,41	—	1,4	—
Итого	—	1019,74	928,63	1030,6	938,6
Выход	91,33	1000,0	913,3	1000,0	913,3

РЕЦЕПТУРА № 40

Конфеты «ПИЛОТ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус сахаро-помадный с добавлением
тертого цуката и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 7,0% (+3,0%; -2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	954,80	868,87	719,70	654,93
Цукат тертый	70,0	65,30	45,71	49,22	34,45
Кислота лимонная	98,0	1,87	1,83	1,41	1,38
Эссенция ананасная	—	1,87	—	1,41	—
Спирт	—	33,64	—	25,36	—
Итого	—	1057,48	916,41	797,10	690,76
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%;
-2,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 719,70 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	602,38	601,48
Патока	78,0	104,63	81,61	75,30	58,73
Итого	—	941,62	917,34	677,68	660,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	719,70	654,93

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,2	249,9
Сахарный песок	99,85	602,38	601,48	604,4	603,5
Патока	78,0	75,30	58,73	75,5	58,9
Цукат тертый	70,0	49,22	34,45	49,4	34,6
Кислота лимонная	98,0	1,41	1,38	1,4	1,4
Спирт	—	25,36	—	25,4	—
Эссенция ананасная	—	1,41	—	1,4	—
Итого	—	1006,38	945,08	1009,7	948,3
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 41

Конфеты «ПОДМОСКОВНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус молочно-помадный с глюкозно-белковым концентратом и клубничной подваркой. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Молочная помада	91,0	834,02	758,96	628,66	572,08
Масло сливочное	84,0	41,70	35,03	31,43	26,40
Подварка клубничная	69,0	166,81	115,10	125,74	86,76
Спирт	—	4,17	—	3,14	—
Эссенция ванильная	—	1,25	—	0,94	—
Итого	—	1047,95	909,09	789,91	685,24
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады		На 628,66 кг			
Сахарный песок	99,85	625,99	625,05	393,53	392,94
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,99	224,95	191,11	141,42
Глюкозно-белковый кон- центрат	80,0	92,33	73,86	58,04	46,43
Итого	—	1022,31	923,86	642,68	580,79
Выход	91,0	1000,0	910,0	628,66	572,08

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	393,53	392,94	396,0	395,4
Глюкозно-белковый кон- центрат	80,0	58,04	46,43	58,4	46,7
Молоко сгущенное	74,0	191,11	141,42	192,3	142,3
Масло сливочное	84,0	31,43	26,40	31,7	26,6
Подварка клубничная . .	69,0	125,74	86,76	126,5	87,3
Спирт	—	3,14	—	3,2	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,94	—	0,9	—
Итого	—	1055,24	943,00	1061,9	948,9
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 42

Конфеты «РАДИЙ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной форм или в форме клубнички. Корпус фруктово-
помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы не менее 65 штук, в форме клубнички — не
менее 100 штук. Влажность конфет 7,0% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	978,86	890,76	737,84	671,43
Подварка малиновая . .	69,0	36,04	24,87	27,17	18,75
Спирт	—	11,95	—	9,01	—
Кислота лимонная . . .	98,0	0,80	0,78	0,60	0,59
Эссенция малиновая . . .	—	1,99	—	1,50	—
Краска красная	—	0,10	—	0,08	—
Итого	—	1029,74	916,41	776,20	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%;
—2,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
		На 737,84 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	617,56	616,63
Патока	78,0	104,63	81,61	77,20	60,22
Итого	—	941,62	917,34	694,76	676,85
Выход	91,0	1000,0	910,0	737,84	671,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,1	249,8
Сахарный песок	99,85	617,56	616,63	619,5	618,6
Патока	78,0	77,20	60,22	77,4	60,4
Подварка малиновая	69,0	27,17	18,75	27,2	18,8
Спирт	—	9,01	—	9,0	—
Эссенция малиновая	—	1,50	—	1,5	—
Кислота лимонная	98,0	0,60	0,59	0,6	0,6
Краска красная	—	0,08	—	0,1	—
Итого	—	984,42	945,23	987,4	948,2
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 43

Конфеты «РАКЕТА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус — молочно-шоколадная помада с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет 7,4% (+2,0%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Обсыпка глазированных конфет

Глазированные конфеты	92,39	959,77	886,73	959,77	886,73
Какао-смесь	97,43	45,18	44,02	45,18	44,02
Итого	—	1004,95	930,75	1004,95	930,75
Выход	92,61	1000,0	926,1	1000,0	926,1

Рецептура конфет

На 959,77 кг

Корпус	90,5	783,92	709,45	752,38	680,90
Шоколадная глазурь	99,1	221,08	219,09	212,19	210,28
Итого	—	1005,00	928,54	964,57	891,18
Выход	92,39	1000,0	923,9	959,77	886,73

Рецептура корпуса

На 752,38 кг

Сахарная помада	91,0	520,54	473,69	391,64	356,39
Молочная помада	91,0	330,34	300,61	248,54	226,17
Шоколадная глазурь	99,1	125,34	124,21	94,30	93,45
Подварка разная	69,0	22,09	15,24	16,62	11,47
Кислота лимонная	98,0	0,40	0,39	0,30	0,29
Спирт	—	9,99	—	7,52	—
Эссенция ромовая	—	1,51	—	1,14	—
Итого	—	1010,21	914,14	760,06	687,77
Выход	90,5	1000,0	905,0	752,38	680,90

Влажность 9,5±2,0%

Рецептура сахарной помады

На 391,64 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	327,80	327,31
Патока	78,0	104,63	81,61	40,98	31,96
Итого	—	941,62	917,34	368,78	359,27
Выход	91,0	1000,0	910,0	391,64	356,39

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах

Рецептура молочной помады

На 248,54 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	155,26	155,03
Патока	78,0	91,00	70,98	22,62	17,64
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	75,39	55,79
Итого	—	1019,03	919,20	253,27	228,46
Выход	91,0	1000,0	910,0	248,54	226,17

Рецептура какао-смеси

На 45,18 кг

Порошок какао	95,0	502,52	477,39	22,70	21,57
Сахарная пудра	99,85	502,56	501,81	22,71	22,68
Итого	—	1005,08	979,20	45,41	44,25
Выход	97,43	1000,0	974,30	45,18	44,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	306,49	303,73	308,2	305,4
Сахарный песок	99,85	483,06	482,34	485,6	484,9
Сахарная пудра	99,85	22,71	22,68	22,8	22,8
Патока	78,0	63,60	49,61	64,0	49,9
Молоко сгущенное	74,0	75,39	55,79	75,8	56,1
Подварка разная	69,0	16,62	11,47	16,7	11,5
Кислота лимонная	98,0	0,30	0,29	0,3	0,3
Порошок какао	95,0	22,70	21,57	22,8	21,7
Спирт	—	7,52	—	7,6	—
Эссенция ромовая	—	1,14	—	1,2	—
Итого	—	999,53	947,48	1005,0	952,6
Выход	92,61	1000,0	926,1	1000,0	926,1

Примечание. В корпус конфет разрешается вводить отходы глазированных конфет с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 44

Конфеты «РОМАШКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавлением порошка какао и коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,1 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,5	753,82	674,67	753,82	674,67
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1005,03	923,62	1005,03	923,62
Выход	91,9	1000,0	919,0	1000,0	919,0

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Помада крем-брюле	90,0	973,68	876,31	733,98	660,58
Порошок какао	95,0	26,32	25,00	19,84	18,85
Коньяк	—	15,78	—	11,90	—
Эссенция ромовая	—	0,99	—	0,75	—
Эссенция ванильная	—	0,33	—	0,25	—
Итого	—	1017,10	901,31	766,72	679,43
Выход	89,5	1000,0	895,0	753,82	674,67

Влажность $10,5 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помады крем-брюле					
		На 733,98 кг			
Сахарный песок	99,85	497,93	497,18	365,47	364,92
Молоко сгущенное	74,0	405,97	300,42	297,97	220,50
Патока	78,0	54,13	42,22	39,73	30,99
Масло сливочное	84,0	87,96	73,89	64,56	54,23
Итого	—	1045,99	913,71	767,73	670,64
Выход	90,0	1000,0	900,0	733,98	660,58

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутых кон- фет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	253,4	251,1
Сахарный песок	99,85	365,47	364,92	368,6	368,0
Патока	78,0	39,73	30,99	40,1	31,3
Молоко сгущенное	74,0	297,97	220,50	300,5	222,4
Масло сливочное	84,0	64,56	54,23	65,1	54,7
Порошок какао	95,0	19,84	18,85	20,0	19,0
Коньяк	—	11,90	—	12,0	—
Эссенция ромовая	—	0,75	—	0,8	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,25	—	0,25	—
Итого	—	1051,68	938,44	1060,75	946,5
Выход	91,9	1000,0	919,0	1000,0	919,0

РЕЦЕПТУРА № 45

Конфеты «РЯБИНУШКА-ЧЕРНОПЛОДНАЯ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — фруктовая помада. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,73 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	927,34	1004,98	927,34
Выход	92,27	1000,0	922,70	1000,0	922,70

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада фруктовая	90,0	1005,96	905,36	758,26	682,43
Кислота лимонная	98,0	1,0	0,98	0,75	0,74
Спирт	—	40,0	—	30,15	—
Итого	—	1046,96	906,34	789,16	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады На 758,26 кг					
Сахарный песок	99,85	898,46	897,11	681,27	680,25
Пюре черноплодной ря- бины	10,0	119,80	11,98	90,84	9,08
Итого	—	1018,26	909,09	772,11	689,33
Выход	90,0	1000,0	900,0	758,26	682,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,21	248,95	252,5	250,2
Сахарный песок	99,85	681,27	680,25	684,5	683,5
Пюре черноплодной ря- бины	10,0	90,84	9,08	91,00	9,1
Кислота лимонная	98,0	0,75	0,74	0,7	0,7
Спирт	—	30,15	—	30,3	—
Итого	—	1054,22	939,02	1059,0	943,5
Выход	92,27	1000,0	922,70	1000,0	922,7

РЕЦЕПТУРА № 46

Конфеты «СЕВЕРЯНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный с вкусом подснежной клюквы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 7,7% (+3,0%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	927,43	1005,2	927,43
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада фруктовая	90,0	1006,71	906,04	758,83	682,95
Спирт	—	18,0	—	13,57	—
Кислота молочная	40,0	0,75	0,3	0,57	0,23
Эссенция «Клюква под- снежная»	—	1,5	—	1,13	—
Итого	—	1026,96	906,34	774,10	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность (+3,0%; —1,0)	10,0%				

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады					
		На 758,83 кг			
Сахарный песок	99,85	898,11	896,76	681,51	680,49
Пюре клюквенное	8,0	154,13	12,33	116,96	9,36
Итого	—	1052,24	909,09	798,47	689,85
Выход	90,0	1000,0	900,0	758,83	682,95

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,3	249,04	252,5	250,2
Сахарный песок	99,85	681,51	680,49	684,7	683,7
Пюре клюквенное	8,0	116,96	9,36	117,5	9,4
Спирт	—	13,57	—	13,6	—
Кислота молочная . . .	40,0	0,57	0,23	0,6	0,2
Эссенция «Клюква под- снежная»	—	1,13	—	1,1	—
Итого	—	1065,04	939,12	1070,0	943,5
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

РЕЦЕПТУРА № 47

Конфеты «СНЕЖОК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный с добавлением
ментола. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 7,0% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Фруктовая помада	90,0	1018,12	916,31	767,43	690,69
Спирт	—	11,95	—	9,01	—
Эссенция «Северная ма- лина»	—	1,60	—	1,21	—
Ментол	100,0	0,10	0,10	0,08	0,08
Итого	—	1031,77	916,41	777,73	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность 9,0% (+3,0%;
—2,0%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады					
		На 767,43 кг			
Сахарный песок	99,85	826,87	825,63	634,56	633,61
Патока	78,0	103,35	80,61	79,31	61,86
Пюре малиновое	10,0	28,50	2,85	21,87	2,19
Итого	—	958,72	909,09	735,74	697,66
Выход	90,0	1000,0	900,0	767,43	690,69

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,5	250,2
Сахарный песок	99,85	634,56	633,61	637,6	636,6
Патока	78,0	79,31	61,86	79,6	62,1
Спирт	—	9,01	—	9,1	—
Пюре малиновое	10,0	21,87	2,19	22,0	2,2
Ментол	100,0	0,08	0,08	0,08	0,08
Эссенция «Северная ма- лина»	—	1,21	—	1,2	—
Итого	—	997,34	946,78	1002,08	951,18
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 48

Конфеты «СОЛНЫШКО»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус — молочная помада. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет 7,0% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада молочная	91,0	1005,06	914,6	757,58	689,40
Соль	96,5	1,88	1,81	1,42	1,37
Эссенция ванильная	—	2,82	—	2,13	—
Итого	—	1009,76	916,41	761,13	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93
Влажность 9,0±2,0%					

Рецептура молочной помады

На 757,58 кг

Сахарный песок	99,85	596,13	595,24	451,62	450,94
Молоко сгущенное	74,0	289,49	214,22	219,31	162,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	86,85	67,74	65,80	51,32
Масло сливочное	84,0	50,0	42,0	37,88	31,82
Итого	—	1022,47	919,20	774,61	696,37
Выход	91,0	1000,0	910,0	757,58	689,40

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	451,62	450,94	455,2	454,5
Молоко сгущенное	74,0	219,31	162,29	221,1	163,6
Патока	78,0	65,80	51,32	66,3	51,7
Масло сливочное	84,0	37,88	31,82	38,1	32,0
Соль	96,5	1,42	1,37	1,45	1,4
Эссенция ванильная	—	2,13	—	2,2	—
Итого	—	1029,46	946,78	1037,65	954,2
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Примечание. Соль вводится в виде насыщенного раствора.

РЕЦЕПТУРА № 49

Конфеты «ТУЛЬЯК»

Глазированные шоколадом конфеты. Корпус — крем из сахарной помады. Конфеты формуются в кулечках из алюминиевой фольги, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $7,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	82,0	390,0	319,80	390,0	319,80
Шоколад для формования	99,1	620,12	614,54	620,12	614,54
Итого	—	1010,12	934,34	1010,12	934,34
Выход	92,5	1000,0	925,0	1000,0	925,0

Рецептура корпуса

На 390,0 кг

Сахарная помада	91,0	749,87	682,38	292,45	266,13
Масло сливочное	84,0	170,73	143,41	66,58	55,93
Спирт	—	62,0	—	24,18	—
Коньяк	—	34,0	—	13,26	—
Итого	—	1016,60	825,79	396,47	322,06
Выход	82,0	1000,0	820,0	390,0	319,80

Влажность $18,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 292,45 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	244,78	244,41
Патока	78,0	104,63	81,61	30,60	23,87
Итого	—	941,62	917,34	275,38	268,28
Выход	91,0	1000,0	910,0	292,45	266,13

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад для формова- ния	99,1	620,12	614,54	629,3	623,6
Масло сливочное	84,0	66,58	55,93	67,6	56,8
Спирт	—	24,18	—	24,4	—
Коньяк	—	13,26	—	13,4	—
Сахарный песок	99,85	244,78	244,41	248,4	248,0
Патока	78,0	30,60	23,87	31,0	24,2
Итого	—	999,52	938,75	1014,1	952,6
Выход	92,5	1000,0	925,0	1000,0	925,0

РЕЦЕПТУРА № 50

Конфеты «ФАНТАЗИЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус сливочно-помадный с добавлением
кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 7,3% (+3,0%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,6	753,76	682,91	753,76	682,91
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,07	931,96	1005,07	931,96
Выход	92,73	1000,0	927,3	1000,0	927,3

Рецептура корпуса

На 753,76 кг

Сливочная помада	91,0	913,24	831,05	688,36	626,41
Шоколадная глазурь	99,1	17,99	17,83	13,56	13,44
Ядро кешью жареное	97,5	26,06	25,41	19,64	19,15
Кофейная паста	95,2	40,02	38,10	30,17	28,72
Коньяк	—	5,01	—	3,78	—
Спирт	—	5,01	—	3,78	—
Ванилин	—	0,10	—	0,08	—
Итого	—	1007,43	912,39	759,37	687,72
Выход	90,6	1000,0	906,0	753,76	682,91

Рецептура кофейной пасты

На 30,17 кг

Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	24,50	24,01
Масло сливочное	84,0	203,05	170,56	6,13	5,15
Итого	—	1015,23	966,50	30,63	29,16
Выход	95,2	1000,0	952,0	30,17	28,72

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сливочной помады					
		На 688,36 кг			
Сахарный песок	99,85	651,78	650,80	448,66	447,99
Патока	78,0	80,77	63,00	55,60	43,37
Молоко сгущенное	74,0	255,04	188,73	175,56	129,91
Масло сливочное	84,0	19,83	16,66	13,65	11,47
Итого	—	1007,42	919,19	693,47	632,74
Выход	91,0	1000,0	910,0	688,36	626,41

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	264,87	262,49	267,0	264,6
Сахарный песок	99,85	448,66	447,99	452,3	451,6
Патока	78,0	55,60	43,37	56,0	43,7
Молоко сгущенное	74,0	175,56	129,91	177,0	131,0
Масло сливочное	84,0	19,78	16,62	20,0	16,8
Ядро кешью жареное	97,5	19,64	19,15	19,8	19,3
Кофе молотый	98,0	24,50	24,01	24,7	24,2
Коньяк	—	3,78	—	3,8	—
Спирт	—	3,78	—	3,8	—
Ванилин	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1016,25	943,54	1024,48	951,2
Выход	92,73	1000,0	927,3	1000,0	927,3

РЕЦЕПТУРА № 51

Конфеты «ФИНИКИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	927,34	1004,98	927,34
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

Рецептура корпуса На 753,77 кг					
Фруктовая помада	90,0	1004,27	903,84	756,99	681,29
Спирт	—	20,38	—	15,36	—
Кислота лимонная	98,0	2,55	2,50	1,92	1,88
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,51	—
Итого	—	1029,20	906,34	775,78	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой помады					
		На 756,99 кг			
Сахарный песок	99,85	686,56	685,53	519,72	518,94
Патока	78,0	85,47	66,67	64,70	50,47
Пюре финиковое	50,0	313,78	156,89	237,53	118,77
Итого	—	1085,81	909,09	821,95	688,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	756,99	681,29

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	252,4	250,1
Сахарный песок	99,85	519,72	518,94	522,2	521,4
Патока	78,0	64,70	50,47	65,0	50,7
Пюре финиковое	50,0	237,53	118,77	238,6*	119,3
Спирт	—	15,36	—	15,4	—
Кислота лимонная . . .	98,0	1,92	1,88	1,9	1,9
Эссенция ванильная . .	—	1,51	—	1,5	—
Итого	—	1091,95	939,01	1097,0	943,4
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

* Для получения 238,6 кг финикового пюре с содержанием сухих веществ 50% необходимо 161,2 кг сушеных фиников без косточек.

РЕЦЕПТУРА № 52

Конфеты «ЦИТРОН»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-ягодный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 110 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,00	922,8	1000,00	922,8

Рецептура корпуса На 753,77 кг					
Сахарная помада	91,0	905,46	823,97	682,51	621,08
Подварка яблочная . . .	80,0	98,45	78,76	74,21	59,37
Кислота лимонная	98,0	3,68	3,61	2,77	2,71
Эссенция лимонная	—	2,42	—	1,82	—
Краска желтая	—	0,63	—	0,47	—
Итого	—	1010,64	906,34	761,78	683,16
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 682,51 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	571,25	570,39
Патока	78,0	104,63	81,61	71,41	55,70
Итого	—	941,62	917,34	642,66	626,09
Выход	91,0	1000,0	910,0	682,51	621,08

Уваривание подварки На 74,21 кг

Подварка яблочная	69,0	1169,96	807,27	86,82	59,91
Выход	80,0	1000,0	800,0	74,21	59,37

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	252,1	249,8
Сахарный песок	99,85	571,25	570,39	573,1	572,2
Патока	78,0	71,41	55,70	71,7	55,9
Подварка яблочная	69	86,82	59,91	87,1	60,1
Кислота лимонная	98	2,77	2,71	2,8	2,7
Эссенция лимонная	—	1,82	—	1,8	—
Краска желтая	—	0,47	—	0,5	—
Итого	—	985,85	937,76	989,1	940,7
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 53

Конфеты «ЧАЙНАЯ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус сахаро-помадный с чаем. Конфеты завернуты. В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Глазурь шоколадная	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	934,97	1005,07	934,97
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

Рецептура корпуса На 753,77 кг

Помада сахарная	91,0	991,41	902,18	747,30	680,04
Чайная паста	88,9	14,36	12,77	10,82	9,62
Кислота лимонная	98,0	1,49	1,46	1,12	1,10
Итого	—	1007,26	916,41	759,24	690,76
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93
Влажность $9,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура чайной пасты На 10,82 кг

Чай	91,0	694,26	631,78	7,52	6,84
Масло сливочное	84,0	322,34	270,76	3,49	2,93
Итого	—	1016,60	902,54	11,01	9,77
Выход	88,9	1000,0	889,0	10,82	9,62

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помады сахарной

На 747,30 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	625,48	624,54
Патока	78,0	104,63	81,61	78,19	60,99
Итого	—	941,62	917,34	703,67	685,53
Выход	91,0	1000,0	910,0	747,30	680,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,1	249,8
Сахарный песок	99,85	625,48	624,54	627,3	626,4
Патока	78,0	78,19	60,99	78,5	61,2
Чай	91,0	7,52	6,84	7,50	6,8
Масло сливочное	84,0	3,49	2,93	3,6	3,0
Кислота лимонная	98,0	1,12	1,1	1,1	1,1
Итого	—	967,10	945,44	970,1	948,3
Выход	93,03	1000,0	930,3	1000,0	930,3

РЕЦЕПТУРА № 54

Конфеты «ЧЕРЕМУШКИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — помада крем-брюле с добавленным порошком какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	763,18	686,86	763,18	686,86
Шоколадная глазурь	99,1	241,01	238,84	241,01	238,84
Итого	—	1004,19	925,70	1004,19	925,70
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

Рецептура корпуса

На 763,18 кг

Помада крем-брюле	90,0	924,6	832,14	705,64	635,08
Порошок какао	95,0	80,0	76,0	61,05	58,0
Спирт	—	7,5	—	5,72	—
Эссенция пуншевая	—	4,0	—	3,05	—
Итого	—	1016,10	908,14	775,46	693,08
Выход	90,0	1000,0	900,0	763,18	686,86

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помады крем-брюле		На 705,64 кг			
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	436,83	436,17
Сгущенное молоко	74,0	300,61	222,45	212,12	157,0
Патока	78,0	90,19	70,35	63,64	49,64
Итого	—	1009,86	910,93	712,59	642,81
Выход	90,0	1000,0	900,0	705,64	635,08

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	241,01	238,84	242,5	240,3
Сахарный песок	99,85	436,83	436,17	439,6	438,9
Молоко сгущенное	74,0	212,12	157,0	213,5	158,0
Патока	78,0	63,64	49,64	64,1	50,0
Порошок какао	95,0	61,05	58,0	61,5	58,4
Спирт	—	5,72	—	5,76	—
Эссенция пуншевая	—	3,05	—	3,07	—
Итого	—	1023,42	939,65	1030,03	945,6
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

РЕЦЕПТУРА № 55

Конфеты «ЧЕРНОМОРОЧКА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — сахаро-молочная помада с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,98	678,58	753,98	678,58
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,29	927,63	1005,29	927,63
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса

На 753,98 кг

Помада молочная	91,0	77,56	70,58	58,48	53,22
Помада сахарная	91,0	698,04	635,22	526,31	478,94
Масло сливочное	84,0	19,40	16,30	14,63	12,29
Орех тертый жареный	97,5	38,77	37,80	29,23	28,50
Порошок какао	95,0	155,12	147,36	116,96	111,11
Коньяк	—	19,39	—	14,62	—
Эссенция ромовая	—	2,91	—	2,19	—
Итого	—	1011,19	907,26	762,42	684,06
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,98	678,58
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура молочной помады

На 58,48 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	36,53	36,48
--------------------------	-------	--------	--------	-------	-------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	17,74	13,13
Патока	78,0	91,0	70,98	5,32	4,15
Итого	—	1019,03	919,20	59,59	53,76
Выход	91,0	1000,0	910,0	58,48	53,22

Рецептура сахарной помады На 526,31 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	440,51	439,85
Патока	78,0	104,63	81,61	55,07	42,95
Итого	—	941,62	917,34	495,58	482,80
Выход	91,0	1000,0	910,0	526,31	478,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,31	249,05	254,0	251,7
Сахарный песок	99,85	477,04	476,33	482,2	481,5
Молоко сгущенное	74,0	17,74	13,13	18,0	13,3
Патока	78,0	60,39	47,10	61,0	47,6
Масло сливочное	84,0	14,63	12,29	14,8	12,4
Орех жареный тертый . . .	97,5	29,23	28,50	29,5	28,8
Порошок какао	95,0	116,96	111,11	118,2	112,3
Коньяк	—	14,62	—	14,8	—
Эссенция ромовая	—	2,19	—	2,2	—
Итого	—	984,11	937,51	994,7	947,6
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

РЕЦЕПТУРА № 56

Конфеты «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — сахарная помада с добавлением черносмородиновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	753,76	670,85	753,76	670,85
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,97	919,80	1004,97	919,80
Выход	91,52	1000,0	915,2	1000,0	915,20

Рецептура корпуса

На 753,76 кг

Помада сахарная	91,0	854,05	777,19	643,75	585,81
Подварка черносмороди- новая	80,0	143,33	114,66	108,04	86,43
Кислота лимонная	98,0	2,17	2,13	1,64	1,61
Спирт	—	17,08	—	12,87	—
Итого	—	1016,63	893,98	766,30	673,85
Выход	89,0	1000,0	890,0	753,76	670,85

Рецептура сахарной помады

На 643,75 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	518,52	517,74
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	144,98	113,08	93,33	72,80
Итого	—	950,45	917,34	611,85	590,54
Выход	91,0	1000,0	910,0	643,75	585,81

Рецептура уваривания подварки На 108,04 кг

Подварка* черносморди- новая	69,0	1169,96	807,27	126,40	87,22
Выход	80,0	1000,0	800,0	108,04	86,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	518,52	517,74	522,7	521,9
Патока	78,0	93,33	72,80	94,1	73,4
Подварка черносморди- новая	69	126,40	87,22	127,4	87,9
Кислота лимонная . . .	98	1,64	1,61	1,6	1,6
Спирт	—	12,87	—	12,9	—
Итого	—	1003,97	928,32	1012,0	935,8
Выход	91,52	1000,0	915,20	1000,0	915,2

РЕЦЕПТУРА № 57

Конфеты «ЧУГУЕВСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный с глюкозой цитрусового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	773,87	696,48	773,87	696,48
Шоколадная глазурь . .	99,1	231,13	229,05	231,13	229,05
Итого	—	1005,00	925,53	1005,00	925,53
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

Рецептура корпуса

На 773,87 кг

Сахарная помада с глю- козой	91,0	938,54	854,07	726,31	660,94
Припас цитрусовый . .	60,0	87,12	52,27	67,42	40,45
Эссенция цитрусовая . .	—	1,8	—	1,39	—
Итого	—	1027,46	906,34	795,12	701,39
Выход	90,0	1000,0	900,0	773,87	696,48
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура помады

На 726,31 кг

Сахарный песок	99,85	724,89	723,80	526,49	525,70
------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Глюкоза кристалличе- ская	91,0	167,73	152,63	121,82	110,86
Патока	78,0	54,82	42,76	39,82	31,06
Итого	—	947,44	919,19	688,13	667,62
Выход	91,0	1000,0	910,0	726,31	660,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	231,13	229,05	232,2	230,1
Сахарный песок	99,85	526,49	525,70	529,0	528,2
Глюкоза кристалличе- ская	91,0	121,82	110,86	122,4	111,4
Патока	78,0	39,82	31,06	40,0	31,2
Припас цитрусовый . .	60,0	67,42	40,45	67,7	40,6
Эссенция цитрусовая . .	—	1,39	—	1,4	—
Итого	—	988,07	937,12	992,7	941,5
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

РЕЦЕПТУРА № 58

Конфеты «ЭСХАР»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — молочно-фруктовая помада с добавлением вина. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	773,87	696,48	773,87	696,48
Шоколадная глазурь . .	99,1	231,13	229,05	231,13	229,05
Итого	—	1005,00	925,53	1005,00	925,53
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

Рецептура корпуса

На 773,87 кг

Сахарная помада . . .	91,0	678,69	617,61	525,22	477,95
Молочная помада . . .	91,0	224,77	204,54	173,94	158,29
Подварка кизилловая . .	69,0	119,88	82,72	92,77	64,01
Кислота лимонная . . .	98,0	1,50	1,47	1,16	1,14
Вино	—	39,96	—	30,92	—
Эссенция кизилловая . .	—	1,4	—	1,08	—
Итого	—	1066,20	906,34	825,09	701,39
Выход	90,0	1000,0	900,0	773,87	696,48
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
		На 525,22 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	439,60	438,94
Патока	78,0	104,63	81,61	54,95	42,86
Итого	—	941,62	917,34	494,55	481,80
Выход	91,0	1000,0	910,0	525,22	477,95

Рецептура молочной помады На 173,94 кг					
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	108,66	108,50
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	52,76	39,04
Патока	78,0	91,00	70,98	15,83	12,35
Итого	—	1019,03	919,20	177,25	159,89
Выход	91,0	1000,0	910,0	173,94	158,29

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	231,13	229,05	233,3	231,2
Сахарный песок	99,85	548,26	547,44	553,3	552,5
Патока	78,0	70,78	55,21	71,4	55,7
Молоко сгущенное	74,0	52,76	39,04	53,2	39,4
Подварка кизилловая	69,0	92,77	64,01	93,6	64,6
Кислота лимонная	98,0	1,16	1,14	1,2	1,2
Вино	—	30,92	—	31,2	—
Эссенция кизилловая	—	1,08	—	1,1	—
Итого	—	1028,86	935,89	1038,3	944,6
Выход	92,09	1000,0	920,9	1000,0	920,9

РЕЦЕПТУРА № 59

Конфеты «ЮЖАНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус шоколадно-помадный с ромовым ароматом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	86,0	753,77	648,24	753,77	648,24
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	897,19	1004,98	897,19
Выход	89,27	1000,0	892,7	1000,0	892,7

Рецептура корпуса На 753,77 кг					
Сахарная помада	91,0	429,68	391,01	323,88	294,73
Сахаро-паточный сироп	82,0	409,70	335,95	308,82	253,23
Масло сливочное	84,0	29,98	25,18	22,60	18,98
Порошок какао	95,0	119,92	113,92	90,39	85,87
Спирт	—	19,99	—	15,07	—
Эссенция ромовая	—	4,0	—	3,02	—
Итого	—	1013,27	866,06	763,78	652,81
Выход	86,0	1000,0	860,0	753,77	648,24
Влажность $14,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады На 323,88 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	271,08	270,67

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	104,63	81,61	33,89	26,43
Итого	—	941,62	917,34	304,97	297,10
Выход	91,0	1000,0	910,0	323,88	294,73

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 308,82 кг

Сахарный песок	99,85	751,94	750,81	232,21	231,86
Патока	78,0	93,99	73,31	29,03	22,64
Итого	—	845,93	824,12	261,24	254,50
Выход	82,0	1000,0	820,0	308,82	253,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	503,29	502,54	507,4	506,6
Патока	78,0	62,92	49,08	63,5	49,5
Масло сливочное	84,0	22,60	18,98	22,7	19,1
Порошок какао	95,0	90,39	85,87	91,2	86,6
Спирт	—	15,07	—	15,2	—
Эссенция ромовая	—	3,02	—	3,0	—
Итого	—	948,50	905,42	956,3	912,8
Выход	89,27	1000,0	892,7	1000,0	892,7

РЕЦЕПТУРА № 60

Конфеты «ЮЖНЫЕ ОРЕХИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой формы. Конфеты обсыпаны порошком какао. Корпус сливочно-понамный с добавлением дробленого миндаля или лецинного ореха. Конфеты не завернуты. Каждая конфета вложена в бумажную капсулу.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 84 штук. Влажность конфет $8,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Глазированный корпус	93,3	945,21	881,88	945,21	881,88
Порошок какао	95,0	30,17	28,66	30,17	28,66
Жженный сахарный сироп	40,0	30,17	12,07	30,17	12,07
Итого	—	1005,55	922,61	1005,55	922,61
Выход	91,8	1000,0	918,0	1000,0	918,0

Рецептура глазированного корпуса На 945,21 кг

Корпус	91,0	727,74	662,24	687,87	625,96
Шоколадная глазурь	99,1	282,72	280,18	267,23	264,82
Итого	—	1010,46	942,42	955,10	890,78
Выход	93,3	1000,0	933,0	945,21	881,88

Рецептура жженого сахарного сиропа На 30,17 кг

Сахарный песок	99,85	402,61	402,01	12,15	12,13
Выход	40,0	1000,0	400,0	30,17	12,07

Рецептура корпуса На 687,87 кг

Помада сливочная	91,0	435,22	396,05	299,37	272,43
Помада сахарная	91,0	435,22	396,05	299,37	272,43
Ядро миндаля или ореха лецинного дробленое подсушенное	96,0	130,57	125,35	89,82	86,23
Ликер «Южный»	40,0	4,35	1,74	2,99	1,20
Коньяк	—	4,35	—	2,99	—
Эссенция ванильная	—	1,74	—	1,20	—
Итого	—	1011,45	919,19	695,74	632,29
Выход	91,0	1000,0	910,0	687,87	625,96

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

РЕЦЕПТУРА № 61

Конфеты «ЯГОДНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-помадный клубничного вкуса с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада . . .	91,0	860,20	782,78	648,39	590,03
Подварка клубничная	69,0	174,95	120,72	131,87	91,00
Кислота лимонная . .	98,0	2,90	2,84	2,19	2,15
Спирт	—	33,48	—	25,24	—
Эссенция клубничная .	—	0,74	—	0,56	—
Краска красная . . .	—	0,10	—	0,08	—
Итого	—	1072,37	906,34	808,33	683,18
Выход	90	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура, сахарной помады На 299,37 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	250,57	250,19
Патока	78,0	104,63	81,61	31,32	24,43
Итого	—	941,62	917,34	281,89	274,62
Выход	91,0	1000,0	910,0	299,37	272,43

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сливочной помады На 299,37 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	127,06	126,87
Молоко сгущенное . . .	74,0	524,18	387,89	156,92	116,12
Патока	78,0	40,95	31,94	12,26	9,56
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	28,60	24,02
Ванилин	—	0,27	—	0,08	—
Итого	—	1085,36	923,86	324,92	276,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	299,37	272,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Шоколадная глазурь . .	99,1	267,23	264,82	271,7	269,3
Сахарный песок	99,85	389,78	389,19	396,4	395,8
Порошок какао	95,0	30,17	28,66	30,6	29,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	156,92	116,12	159,6	118,1
Масло сливочное	84,0	28,60	24,02	29,0	24,4
Патока	78,0	43,58	33,99	44,5	34,7
Ванилин	—	0,08	—	0,1	—
Ликер «Южный»	40,0	2,99	1,2	3,0	1,2
Коньяк	—	2,99	—	3,0	—
Эссенция ванильная . .	—	1,20	—	1,2	—
Ядро миндаля или ореха лещинного дробленое, подсушенное	96,0	89,82	86,23	91,4	87,7
Итого	—	1013,36	944,23	1030,5	960,3
Выход	91,8	1000,0	918,0	1000,0	918,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 648,39 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	542,70	541,89
Патока	78,0	104,63	81,61	67,84	52,92
Итого	—	941,62	917,34	610,54	594,81
Выход	91,0	1000,0	910,0	648,39	590,03

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	253,1	250,8
Сахарный песок	99,85	542,70	541,89	546,5	545,7
Патока	78,0	67,84	52,92	68,3	53,3
Подварка клубничная	69,0	131,87	91,00	132,8	91,6
Кислота лимонная	98,0	2,19	2,15	2,2	2,2
Спирт	—	25,24	—	25,4	—
Эссенция клубничная	—	0,56	—	0,6	—
Краска красная	—	0,08	—	0,1	—
Итого	—	1021,79	937,01	1029,0	943,6
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

2. Конфеты с фруктовыми корпусами

РЕЦЕПТУРА № 62

Конфеты «АБРИКОСОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус фруктовый. Конфеты завернуты.
В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,1
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса На 753,77 кг					
Сахарный песок	99,85	794,16	792,97	598,61	597,71
Пюре абрикосовое	10,0	299,10	29,91	225,45	22,55
Пюре яблочное	10,0	299,10	29,91	225,45	22,55
Спирт	—	10,42	—	7,85	—
Эссенция коньячная	—	1,47	—	1,11	—
Итого	—	1404,25	852,79	1058,47	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17
Влажность $16,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	598,61	597,71	602,4	601,5
Пюре абрикосовое	10,0	225,45	22,55	227,0	22,7
Пюре яблочное	10,0	225,45	22,55	227,0	22,7
Спирт	—	7,85	—	7,9	—
Эссенция коньячная	—	1,11	—	1,1	—
Итого	—	1309,77	891,85	1318,3	897,5
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 63

Конфеты «БРУСНИЧНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-ягодный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04

Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	788,66	787,48	594,46	593,57
Пюре яблочное	10,0	344,70	34,47	259,82	25,98
Пюре брусничное	10,0	219,80	21,98	165,67	16,57
Наливка «Брусничная»	40,0	20,15	8,06	15,19	6,08
Кислота лимонная	98,0	0,82	0,80	0,62	0,61
Эссенция брусничная	—	1,31	—	0,98	—

Итого	—	1375,44	852,79	1036,74	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	594,46	593,57	598,2	597,3
Пюре яблочное	10,0	259,82	25,98	261,0	26,1
Пюре брусничное	10,0	165,67	16,57	167,0	16,7
Наливка «Брусничная»	40,0	15,19	6,08	15,5	6,2
Кислота лимонная	98,0	0,62	0,61	0,6	0,6
Эссенция брусничная	—	0,98	—	1,0	—
Итого	—	1288,04	891,85	1296,2	897,5
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 64

Конфеты «ВОЛГА-ВОЛГА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-желейный с цитрусовым ароматом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $13,7 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	82,0	753,81	618,13	753,81	618,13
Шоколадная глазурь	99,1	251,27	249,01	251,27	249,01

Итого	—	1005,08	867,14	1005,08	867,14
Выход	86,28	1000,0	862,8	1000,0	862,8

Рецептура корпуса

На 753,81 кг

Сахарный песок	99,85	600,08	599,18	452,35	451,67
Патока	78,0	240,67	187,72	181,42	141,51
Пюре яблочное	10,0	250,70	25,07	188,98	18,90
Агар	85,0	10,02	8,52	7,56	6,43
Кислота лимонная	98,0	16,55	16,22	12,48	12,23
Эссенция цитрусовая	—	2,00	—	1,51	—
Краска	—	0,40	—	0,30	—

Итого	—	1120,42	836,71	844,60	630,74
Выход	82,0	1000,0	820,0	753,81	618,13

Влажность $18,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,27	249,01	253,0	250,7
Сахарный песок	99,85	452,35	451,67	455,4	454,7
Патока	78,0	181,42	141,51	182,7	142,5
Пюре яблочное	10,0	188,98	18,90	190,0	19,0
Агар	85,0	7,56	6,43	7,6	6,5
Кислота лимонная	98,0	12,48	12,23	12,5	12,3
Эссенция цитрусовая	—	1,51	—	1,5	—
Краска	—	0,30	—	0,3	—
Итого	—	1095,87	879,75	1103,0	885,7
Выход	86,28	1000,0	862,8	1000,0	862,8

РЕЦЕПТУРА № 65

Конфеты «ГОЛУБОЕ ОЗЕРО»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус желейный с добавлением фруктово-ягодных припасов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $19,9 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	72,0	703,52	506,53	703,52	506,53
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,51	298,80	301,51	298,80
Итого	—	1005,03	805,33	1005,03	805,33
Выход	80,13	1000,0	801,3	1000,0	801,3
Рецептура корпуса		На 703,52 кг			
Сахарный песок	99,85	672,42	671,41	473,06	472,35
Пектин	90,0	25,66	23,09	18,05	16,24
Припас фруктово-ягод- ный	60,0	53,67	32,20	37,76	22,66
Кислота лимонная	98,0	8,16	8,00	5,74	5,63
Эссенция ванильная или фруктово-ягодная . . .	—	1,60	—	1,13	—
Итого	—	761,51	734,70	535,74	516,88
Выход	72,0	1000,0	720,0	703,52	506,53
Влажность 28,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,80	303,1	300,4
Сахарный песок	99,85	473,06	472,35	475,8	475,0
Пектин	90,0	18,05	16,24	18,2	16,3
Припас фруктово-ягодный	60,0	37,76	22,66	38,0	22,8
Кислота лимонная	98,0	5,74	5,63	5,8	5,7
Эссенция ванильная или фруктово-ягодная	—	1,13	—	1,14	—
Итого	—	837,25	815,68	842,04	820,2
Выход	80,13	1000,0	801,3	1000,0	801,3

РЕЦЕПТУРА № 66

Конфеты «ГОРЯНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус цукатно-желейный с цитрусовым ароматом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $17,0 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	77,0	733,68	564,93	733,68	564,93
Шоколадная глазурь	99,1	271,38	268,94	271,38	268,94
Итого	—	1005,06	833,87	1005,06	833,87
Выход	82,97	1000,0	829,7	1000,0	829,7
Рецептура корпуса					
На 733,68 кг					
Сахарный песок	99,85	478,60	477,88	351,14	350,61
Пектин	90,0	26,56	23,90	19,49	17,54
Цукат тертый	70,0	401,80	281,26	294,79	206,35
Кислота лимонная	98,0	2,71	2,66	1,99	1,95
Эссенция цитрусовая	—	1,65	—	1,21	—
Итого	—	911,32	785,70	668,62	576,45
Выход	77,0	1000,0	770,0	733,68	564,93
Влажность 23,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	271,38	268,94	273,2	270,7
Сахарный песок	99,85	351,14	350,61	353,4	352,9
Пектин	90,0	19,49	17,54	19,7	17,7
Цукат тертый	70,0	294,79	206,35	296,7	207,7
Кислота лимонная	98,0	1,99	1,95	2,0	2,0
Эссенция цитрусовая	—	1,21	—	1,2	—
Итого	—	940,00	845,39	946,2	851,0
Выход	82,97	1000,0	829,7	1000,0	829,7

РЕЦЕПТУРА № 67

Конфеты «ЖЕЛЕЙНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус желеино-фруктовый черносмородинового вкуса с добавлением коньяка и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $16,6 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	76,7	703,52	539,60	703,52	539,60
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	838,39	1005,02	838,39
Выход	83,42	1000,0	834,2	1000,0	834,2

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сироп с агарондом . .	79,0	909,53	718,53	639,87	505,50
Подварка черносмородиновая	80,0	62,49	49,99	43,96	35,17
Спирт	—	21,58	—	15,18	—
Коньяк	—	10,86	—	7,64	—
Кислота лимонная . . .	98,0	14,42	14,13	10,14	9,94
Эссенция черносмородиновая	—	2,86	—	2,01	—
Итого	—	1021,74	782,65	718,80	550,61
Выход	76,7	1000,0	767,0	703,52	539,60

Влажность $23,3 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сиропа с агарондом

На 639,87 кг

Сахарный песок	99,85	733,96	732,86	469,64	468,94
Патока	78,0	31,53	24,59	20,18	15,74
Агаронд	85,0	42,96	36,52	27,49	23,37
Итого	—	808,45	793,97	517,31	508,05
Выход	79,0	1000,0	790,0	639,87	505,50

Рецептура уваривания подварки

На 43,96 кг

Подварка черносмородиновая	69,0	1169,96	807,27	51,43	35,49
Выход	80,0	1000,0	800,0	43,96	35,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	304,2	301,5
Сахарный песок	99,85	469,64	468,94	473,9	473,2
Патока	78,0	20,18	15,74	20,4	15,9
Подварка черносмородиновая	69,0	51,43	35,49	51,9	35,8
Агаронд	85,0	27,49	23,37	27,8	23,6
Спирт	—	15,18	—	15,3	—
Коньяк	—	7,64	—	7,7	—
Кислота лимонная . . .	98,0	10,14	9,94	10,2	10,0
Эссенция черносмородиновая	—	2,01	—	2,0	—
Итого	—	905,21	852,27	913,4	860,0
Выход	83,42	1000,0	834,2	1000,0	834,2

РЕЦЕПТУРА № 68

Конфеты «ЖИГУЛИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус желеино-фруктовый с добавлением коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $16,7 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	78,0	753,77	587,94	753,77	587,94
Шоколадная глазурь	99,1	251,26	249,00	251,26	249,00
Итого	—	1005,03	836,94	1005,03	836,94
Выход	83,27	1000,0	832,7	1000,0	832,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Желейная масса	78,0	681,36	531,46	513,59	400,60
Фруктовая масса	80,0	307,16	245,73	231,53	185,22
Кислота лимонная	98,0	8,48	8,31	6,39	6,26
Коньяк	—	40,02	—	30,17	—
Ванилин	—	0,13	—	0,10	—
Итого	—	1037,15	785,50	781,78	592,08
Выход	78,0	1000,0	780,0	753,77	587,94

Влажность $22,0 \pm 3,0\%$

Рецептура желеиной массы

На 513,59 кг

Сахарный песок	99,85	588,69	587,80	302,34	301,89
Патока	78,0	220,64	172,10	113,32	88,39
Агаронд	85,0	28,26	24,02	14,51	12,33
Итого	—	837,59	783,92	430,17	402,61
Выход	78,0	1000,0	780,0	513,59	400,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фруктовой массы

На 231,53 кг

Сахарный песок	99,85	734,95	733,85	170,16	169,90
Пюре яблочное	10,0	489,60	48,96	113,36	11,34
Пюре клубничное	10,0	244,80	24,48	56,68	5,67
Итого	—	1469,35	807,29	340,20	186,91
Выход	80,0	1000,0	800,0	231,53	185,22

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,26	249,00	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	472,50	471,79	476,2	475,5
Патока	78,0	113,32	88,39	114,2	89,1
Агаронд	85,0	14,51	12,33	14,6	12,4
Пюре яблочное	10,0	113,36	11,34	114,0	11,4
Пюре клубничное	10,0	56,68	5,67	57,0	5,7
Кислота лимонная	98,0	6,39	6,26	6,4	6,3
Коньяк	—	30,17	—	30,4	—
Ванилин	—	0,10	—	0,1	—
Итого	—	1058,29	844,78	1066,2	851,4
Выход	83,27	1000,0	832,7	1000,0	832,7

РЕЦЕПТУРА № 69

Конфеты «КЛЮКОВКА»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы. Корпус фруктовый. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 130 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	794,16	792,97	598,61	597,71
Пюре яблочное	10,0	305,00	30,50	230,00	23,00
Пюре клюквенное	8,0	366,50	29,32	276,26	22,10
Итого	—	1465,66	852,79	1104,87	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	598,61	597,71	602,5	601,6
Пюре яблочное	10,0	230,0	23,0	231,0	23,1
Пюре клюквенное	8,0	276,26	22,1	277,5	22,2
Итого	—	1356,17	891,85	1363,9	897,5
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 70

Конфеты «КОЛИБРИ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной или прямоугольной формы. Корпус фруктовый вишневого вкуса с добавлением наливки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $11,5 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	703,52	590,96	703,52	590,96
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,79	301,51	298,79
Итого	—	1005,03	889,75	1005,03	889,75
Выход	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	634,81	633,86	446,60	445,93
Пюре яблочное	10,0	237,40	23,74	167,02	16,70
Пюре абрикосовое	10,0	237,40	23,74	167,02	16,70
Подварка вишневая	69,0	237,44	163,83	167,04	115,26
Кислота лимонная *	98,0	3,27	3,20	2,30	2,25
Эссенция вишневая	—	3,88	—	2,73	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Наливка «Запеканка»	40,0	11,05	4,42	7,77	3,11
Краска красная	—	0,13	—	0,09	—
Итого	—	1365,38	852,79	960,57	599,95
Выход	84,0	1000,0	840,0	703,52	590,96
Влажность 16,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,79	303,6	300,9
Сахарный песок	99,85	446,60	445,93	449,8	449,1
Пюре яблочное	10,0	167,02	16,70	168,0	16,8
Пюре абрикосовое	10,0	167,02	16,70	168,0	16,8
Подварка вишневая	69,0	167,04	115,26	168,3	116,1
Кислота лимонная	98,0	2,30	2,25	2,3	2,3
Наливка «Запеканка»	40,0	7,77	3,11	7,8	3,1
Эссенция вишневая	—	2,73	—	2,8	—
Краска красная	—	0,09	—	0,1	—
Итого	—	1262,08	898,74	1270,7	905,1
Выход	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

РЕЦЕПТУРА № 71

Конфеты «ЛЕТО»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктовый. Конфеты завернуты. В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 13,0±2,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	753,77	625,63	753,77	625,63
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	874,67	1005,07	874,67
Выход	87,03	1000,0	870,3	1000,0	870,3

Рецептура корпуса

На-753,77 кг

Сахарный песок	99,85	728,48	727,39	549,10	548,28
Пюре яблочное	10,0	334,50	33,45	252,14	25,21
Пюре абрикосовое	10,0	334,50	33,45	252,14	25,21
Подварка клубничная	69,0	65,78	45,39	49,59	34,22

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Кислота лимонная . . .	98,0	3,02	2,96	2,28	2,23
Эссенция клубничная . .	—	2,24	—	1,69	—
Итого . . .	—	1468,52	842,64	1106,94	635,15
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	753,77	625,63
Влажность* 17,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	549,10	548,28	552,7	551,9
Пюре яблочное	10,0	252,14	25,21	254,0	25,4
Пюре абрикосовое	10,0	252,14	25,21	254,0	25,4
Подварка клубничная . . .	69,0	49,59	34,22	49,9	34,4
Кислота лимонная	98,0	2,28	2,23	2,2	2,2
Эссенция клубничная . . .	—	1,69	—	1,7	—
Итого . . .	—	1358,24	884,19	1367,4	889,9
Выход . . .	87,03	1000,0	870,3	1000,0	870,3

Примечания. 1. Допускается замена 50% абрикосового пюре другими видами кислых сортов фруктового пюре.

2. Количество лимонной кислоты может изменяться в зависимости от кислотности пюре.

РЕЦЕПТУРА № 72

Конфеты «МИЧУРИНСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус фруктовый различного вкуса. Выпускаются смесью не менее четырех сортов. Конфеты завернуты или расфасованы в коробки. При расфасовке в коробки каждая конфета вложена в бумажную капсулу.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет 11,5±2,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	703,52	590,96	703,52	590,96
Шоколадная глазурь . . .	99,1	301,51	298,79	301,51	298,79
Итого . . .	—	1005,03	889,75	1005,03	889,75
Выход . . .	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	762,76	761,62	536,62	535,82
Пюре абрикосовое	10,0	610,20	61,02	429,30	42,93
Пюре яблочное	10,0	76,20	7,62	53,60	5,36
Подварка фруктово-ягод- ная разная	69,0	30,52	21,06	21,48	14,82

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Кислота лимонная	98,0	1,50	1,47	1,05	1,03
Эссенция разная	—	2,59	—	1,82	—
Краска красная	—	0,30	—	0,21	—
Итого	—	1484,07	852,79	1044,08	599,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	703,52	590,96
Влажность 16,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,79	303,6	300,9
Сахарный песок	99,85	536,62	535,82	540,5	539,7
Пюре яблочное	10,0	53,60	5,36	54,0	5,4
Пюре абрикосовое	10,0	429,30	42,93	432,0	43,2
Подварка фруктово-ягод- ная разная	69,0	21,48	14,82	21,6	14,9
Кислота лимонная	98,0	1,05	1,03	1,0	1,0
Эссенция разная	—	1,82	—	1,8	—
Краска красная	—	0,21	—	0,2	—
Итого	—	1345,59	898,75	1354,7	905,1
Выход	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

РЕЦЕПТУРА № 73

Конфеты «ОГОНЕК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус желеино-фруктовый клюквенного вкуса с добав-
лением поргвейна. Конфеты завернуты. Могут быть расфасованы в
коробки

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 16,7±2,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	78,0	753,77	587,94	753,77	587,94
Шоколадная глазурь	99,1	251,26	249,00	251,26	249,00
Итого	—	1005,03	836,94	1005,03	836,94
Выход	83,27	1000,0	832,7	1000,0	832,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Желейная масса	79,0	676,30	534,28	509,77	402,72
Подварка клюквенная	80,0	306,69	245,35	231,17	184,94
Поргвейн	—	39,96	—	30,12	—
Кислота лимонная	98,0	5,99	5,87	4,51	4,42
Эссенция клюквенная	—	2,00	—	1,51	—
Итого	—	1030,94	785,50	777,08	592,08
Выход	78,0	1000,0	780,0	753,77	587,94
Влажность 22,0±3,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура желейной массы		На 509,77 кг			
Сахарный песок	99,85	595,93	595,04	303,80	303,34
Патока	78,0	219,97	171,58	112,13	87,46
Агаронд	85,0	32,17	27,34	16,40	13,94
Итого	—	848,07	793,96	432,33	404,74
Выход	79,0	1000,0	790,0	509,77	402,72

Уваривание подварки		На 231,17 кг			
Подварка клюквенная	69,0	1169,96	807,27	270,46	186,62
Выход	80,0	1000,0	800,0	231,17	184,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	251,26	249,00	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	303,80	303,34	306,2	305,7
Патока	78,0	112,13	87,46	112,9	88,1
Подварка клюквенная	69,0	270,46	186,62	272,6	188,1
Портвейн	—	30,12	—	30,4	—
Агаронд	85,0	16,40	13,94	16,5	14,0
Кислота лимонная	98,0	4,51	4,42	4,6	4,5
Эссенция клюквенная	—	1,51	—	1,5	—
Итого	—	990,19	844,78	998,0	851,4
Выход	83,27	1000,0	832,70	1000,0	832,7

РЕЦЕПТУРА № 74

Конфеты «ПАЛЛИКЕ» («МЯЧИК»)

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус железный с цитрусовым ароматом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $14,3 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	80,0	703,52	562,82	703,52	562,82
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,79	301,51	298,79
Итого	—	1005,03	861,61	1005,03	861,61
Выход	85,73	1000,0	857,3	1000,0	857,3

Рецептура корпуса		На 703,52 кг			
Сахарный песок	99,85	568,58	567,73	400,01	399,41
Патока	78,0	298,98	233,20	210,34	164,07
Агар	85,0	11,41	9,70	8,03	6,83
Кислота лимонная	98,0	5,82	5,70	4,09	4,00
Эссенция апельсиновая	—	2,50	—	1,76	—
Краска красная	—	0,80	—	0,56	—
Итого	—	888,09	816,33	624,79	574,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	703,52	562,82
Влажность 20,0 \pm 3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,79	302,6	299,9
Сахарный песок	99,85	400,01	399,41	401,5	400,9
Патока	78,0	210,34	164,07	211,2	164,7
Агар	85,0	8,03	6,83	8,1	6,9
Кислота лимонная	98,0	4,09	4,00	4,1	4,0
Эссенция апельсиновая	—	1,76	—	1,8	—
Краска красная	—	0,56	—	0,6	—
Итого	—	926,30	873,10	929,9	876,4
Выход	85,73	1000,0	857,30	1000,0	857,3

РЕЦЕПТУРА № 75

Конфеты «ПОЛЕССКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктовый с добавлением наливки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8
Рецептура корпуса					
На 753,77 кг					
Сахарный песок	99,85	750,84	749,71	565,96	565,11
Пюре яблочное	10,0	302,40	30,24	227,94	22,79
Пюре клюквенное	8,0	250,76	20,06	189,01	15,12
Подварка сливовая	69,0	62,95	43,44	47,45	32,74
Наливка «Запеканка» . .	40,0	20,15	8,06	15,19	6,08
Кислота лимонная	98,0	1,31	1,28	0,99	0,97
Эссенция кизилловая . . .	—	1,31	—	0,99	—
Итого	—	1389,72	852,79	1047,53	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17
Влажность 16,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	565,96	565,11	569,7	568,8
Пюре яблочное	10,0	227,94	22,79	229,0	22,9
Пюре клюквенное	8,0	189,01	15,12	190,0	15,2
Подварка сливовая	69,0	47,45	32,74	47,8	33,0
Наливка «Запеканка» . . .	40,0	15,19	6,08	15,2	6,1
Кислота лимонная	98,0	0,99	0,97	1,0	1,0
Эссенция кизилловая . . .	—	0,99	—	1,0	—
Итого	—	1298,83	891,85	1306,6	897,6
Выход	87,78	1000,0	877,80	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 76

Конфеты «СЛИВА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой овальной формы. Корпус фруктовый со сливовым соком. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8
Рецептура корпуса		На 753,77 кг			
Фруктовая масса	85,6	911,13	779,93	686,79	587,89
Сок сливовый	70,0	99,89	69,92	75,30	52,70
Кислота лимонная	98,0	3,00	2,94	2,26	2,22
Эссенция сливовая	—	2,60	—	1,96	—
Итого	—	1016,62	852,79	766,31	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17
Влажность 16,0±3,0%					
Рецептура фруктовой массы		На 686,79 кг			
Сахарный песок	99,85	630,84	629,90	433,25	432,60
Пюре яблочное	10,0	302,80	30,28	208,00	20,80
Пюре сливовое	10,0	302,80	30,28	208,00	20,80
Сок сливовый	70,0	242,65	169,85	166,65	116,65
Итого	—	1479,09	860,31	1015,90	590,85
Выход	85,6	1000,0	856,0	686,79	587,89

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	253,3	251,0
Сахарный песок	99,85	433,25	432,60	436,9	436,2
Пюре яблочное	10,0	208,0	20,80	210,0	21,0
Пюре сливовое	10,0	208,0	20,80	210,0	21,0
Сок сливовый	70,0	241,95	169,35	243,8	170,7
Кислота лимонная	98,0	2,26	2,22	2,3	2,3
Эссенция сливовая	—	1,96	—	2,0	—
Итого	—	1346,72	894,81	1358,3	902,2
Выход	87,78	1000,0	877,80	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 77

Конфеты «СЛИВОВЫЕ ЛИСТЬЯ»

Глазированные шоколадом конфеты в форме ромба. Корпус фруктовый сливового вкуса. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	784,63	783,45	591,43	590,54
Пюре сливовое	10,0	654,20	65,42	493,12	49,31
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	3,01	2,95
Эссенция сливовая	—	1,69	—	1,27	—
Итого	—	1444,52	852,79	1088,83	642,80
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	591,43	590,54	595,2	594,3
Пюре сливовое	10,0	493,12	49,31	496,0	49,6
Кислота лимонная	98,0	3,01	2,95	3,1	3,0
Эссенция сливовая	—	1,27	—	1,3	—
Итого	—	1340,13	891,84	1348,5	897,5
Выход	87,78	1000,0	877,80	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 78

Конфеты «СМОРОДИНКА»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы. Корпус фруктовый. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 130 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,80	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	794,16	792,97	598,61	597,71
Пюре яблочное	10,0	305,00	30,50	230,0	23,00
Пюре черносмородиновое	10,0	293,20	29,32	221,00	22,10
Итого	—	1392,36	852,79	1049,61	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	598,61	597,71	602,5	601,6
Пюре яблочное	10,0	230,0	23,0	231,0	23,1
Пюре черносмородиновое	10,0	221,0	22,10	222,0	22,2
Итого	—	1300,91	891,85	1308,4	897,5
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 79

Конфеты «ТИИНА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус желеино-фруктовый с добавлением коньяка. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	79,0	703,52	555,78	703,52	555,78
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	854,57	1005,02	854,57
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3
Рецептура корпуса		На 703,52 кг			
Сахарный песок	99,85	583,79	582,91	410,71	410,09
Патока	78,00	233,24	181,93	164,09	127,99
Пюре яблочное	10,00	80,80	8,08	56,84	5,68
Агар	85,00	12,46	10,59	8,77	7,45
Коньяк	—	28,75	—	20,23	—
Кислота лимонная	98,00	23,07	22,61	16,23	15,91
Эссенция ромовая	—	4,38	—	3,08	—
Итого	—	966,49	806,12	679,95	567,12
Выход	79,00	1000,0	790,00	703,52	555,78
Влажность 21,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	302,7	300,0
Сахарный песок	99,85	410,71	410,09	412,3	411,7
Патока	78,0	164,09	127,99	164,7	128,5
Пюре яблочное	10,0	56,84	5,68	57,0	5,7
Агар	85,0	8,77	7,45	8,8	7,5
Коньяк	—	20,23	—	20,3	—
Кислота лимонная	98,0	16,23	15,91	16,3	16,0
Эссенция ромовая	—	3,08	—	3,1	—
Итого	—	981,45	865,91	985,2	869,4
Выход	85,03	1000,0	850,30	1000,0	850,3

РЕЦЕПТУРА № 80

Конфеты «ЦИРК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктовый с добавлением чернослива и наливки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	734,41	733,31	553,58	552,75
Пюре абрикосовое	10,0	367,27	36,73	276,84	27,68
Пюре яблочное	10,0	73,45	7,34	55,36	5,54
Подварка вишневая	69,0	48,97	33,79	36,91	25,47
Чернослив протертый	65,0	48,97	31,83	36,91	23,99
Наливка «Запеканка»	40,0	24,48	9,79	18,45	7,38
Итого	—	1297,55	852,79	978,05	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17
Влажность $16,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Протирка чернослива На 36,91 кг					
Чернослив без косточки .	75,0	875,43	656,57	32,31	24,23
Выход	65,0	1000,0	650,0	36,91	23,99

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	254,9	252,6
Сахарный песок	99,85	553,58	552,75	561,4	560,6
Пюре абрикосовое	10,0	276,84	27,68	281,0	28,1
Пюре яблочное	10,0	55,36	5,54	56,0	5,6
Подварка вишневая* . .	69,0	36,91	25,47	37,4	25,8
Чернослив без косточки .	75,0	32,31	24,23	32,8*	24,6
Наливка «Запеканка» . .	40,0	18,45	7,38	18,7	7,5
Итого	—	1224,75	892,09	1242,2	904,8
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

* 32,8 кг чернослива без косточки соответствуют 45,9 кг чернослива с косточкой.

РЕЦЕПТУРА № 81

Конфеты «ЦИТРИНУКАИ» («ЛИМОНЧИКИ»)

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной или продолговатой овальной формы. Корпус фруктовый цитрусового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	753,77	633,17	753,77	633,17
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	882,21	1005,07	882,21
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Фруктовая масса	85,6	912,21	780,85	687,60	588,59
Подварка лимонная . .	69,0	100,00	69,00	75,38	52,01
Кислота лимонная . . .	98,0	3,00	2,94	2,26	2,21
Эссенция лимонная . . .	—	2,60	—	1,96	—
Краска желтая	—	0,08	—	0,06	—
Итого	—	1017,89	852,79	767,26	642,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	753,77	633,17

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура фруктовой массы На 687,60 кг

Сахарный песок	99,85	791,46	790,27	544,21	543,40
Пюре яблочное	10,0	700,30	70,03	481,53	48,15
Итого	—	1491,76	860,30	1025,74	591,55
Выход	85,6	1000,0	856,0	687,60	588,59

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	252,6	250,3
Сахарный песок	99,85	544,21	543,40	547,0	546,2
Пюре яблочное	10,0	481,53	48,15	484,0	48,4
Подварка лимонная . .	69,0	75,38	52,01	75,8	52,3
Кислота лимонная . . .	98,0	2,26	2,21	2,2	2,2
Эссенция лимонная . .	—	1,96	—	2,0	—
Краска желтая	—	0,06	—	0,1	—
Итого	—	1356,70	894,81	1363,7	899,4
Выход	87,78	1000,0	877,80	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 82

Конфеты «ЦИТРУСОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус желеино-фруктовый с цитрусовой подваркой. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $17,8 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	75,0	703,52	527,64	703,52	527,64
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	826,43	1005,02	826,43
Выход	82,23	1000,0	822,3	1000,0	822,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	511,90	511,13	360,13	359,59
Патока	78,0	194,05	151,36	136,52	106,49
Агар	85,0	12,45	10,58	8,76	7,45
Пюре яблочное	10,0	99,50	9,95	70,00	7,00
Подварка цитрусовая . .	69,0	99,51	68,66	70,01	48,31
Кислота молочная . . .	40,0	34,08	13,63	23,98	9,59
Итого	—	951,49	765,31	669,40	538,43
Выход	75,0	1000,0	750,0	703,52	527,64

Влажность $25,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура цитрусовой подварки На 70,01 кг

Пюре цитрусовое . . .	10,0	791,40	79,14	55,41	5,54
Сахарный песок . . .	99,85	618,06	617,13	43,27	43,21
Итого . . .	—	1409,46	696,27	98,68	48,75
Выход . . .	69,0	1000,0	690,0	70,01	48,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	303,8	301,1
Сахарный песок . . .	99,85	403,40	402,80	406,6	406,0
Патока	78,0	136,52	106,49	137,6	107,3
Агар	85,0	8,76	7,45	8,8	7,5
Пюре яблочное	10,0	70,00	7,00	71,0	7,1
Пюре цитрусовое . . .	10,0	55,41	5,54	56,0	5,6
Кислота молочная . .	40,0	23,98	9,59	24,3	9,7
Итого . . .	—	999,57	837,66	1008,1	844,3
Выход . . .	82,23	1000,0	822,3	1000,0	822,3

РЕЦЕПТУРА № 83

Конфеты «ЮЖНАЯ НОЧЬ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктовый. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $13,0 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	753,77	625,63	753,77	625,63
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого . . .	—	1005,07	874,67	1005,07	874,67
Выход . . .	87,03	1000,0	870,3	1000,0	870,3

Рецептура корпуса

Сахарный песок	99,85	728,49	727,40	549,11	548,29
Пюре яблочное	10,0	334,50	33,45	252,14	25,21
Пюре абрикосовое . . .	10,0	334,50	33,45	252,14	25,21
Подварка вишневая . .	69,0	65,78	45,39	49,58	34,21
Кислота лимонная . . .	98,0	3,02	2,96	2,28	2,23
Эссенция вишневая . .	—	2,24	—	1,69	—
Итого . . .	—	1468,53	842,65	1106,94	635,15
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	753,77	625,63

Влажность $17,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	252,9	250,6
Сахарный песок	99,85	549,11	548,29	552,6	551,8
Пюре яблочное	10,0	252,14	25,21	253,7	25,4
Пюре абрикосовое . . .	10,0	252,14	25,21	253,7	25,4
Подварка вишневая . .	69,0	49,58	34,21	49,9	34,4
Кислота лимонная . . .	98,0	2,28	2,23	2,2	2,2
Эссенция вишневая . .	—	1,69	—	1,7	—
Итого . . .	—	1358,24	884,19	1366,7	889,8
Выход . . .	87,03	1000,0	870,3	1000,0	870,3

Примечания. 1. Допускается замена 50% абрикосового пюре другими видами кислых сортов фруктового пюре.

2. Количество лимонной кислоты можно изменять в зависимости от кислотности пюре.

3. Конфеты с молочными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 84

Конфеты «АБРИКОТИН»

Глазированные шоколадом конфеты в форме треугольника. Корпус фруктово-молочный. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $11,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	703,52	590,96	703,52	590,96
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	889,75	1005,02	889,75
Выход	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	619,58	618,65	435,89	435,24
Пюре абрикосовое	10,0	571,10	57,11	401,78	40,18
Молоко сгущенное	74,0	239,23	177,03	168,30	124,54
Спирт	—	24,75	—	17,41	—

Итого	—	1454,66	852,79	1023,38	599,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	703,52	590,96

Влажность корпуса $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	303,3	300,6
Сахарный песок	99,85	435,89	435,24	438,6	437,9
Пюре абрикосовое	10,0	401,78	40,18	404,0	40,4
Молоко сгущенное	74,0	168,30	124,54	169,3	125,3
Спирт	—	17,41	—	17,5	—
Итого	—	1324,88	898,75	1332,7	904,2
Выход	88,53	1000,0	885,3	1000,0	885,3

РЕЦЕПТУРА № 85

Конфеты «ЗОРЬКА»

Глазированные шоколадом конфеты в форме миндаля. Корпус молочный миндального вкуса. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки в бумажных капсулах.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	756,24	680,62	756,24	680,62
Шоколадная глазурь	99,1	252,09	249,82	252,09	249,82
Итого	—	1008,33	930,44	1008,33	930,44
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса

На 756,24 кг

Сахарный песок	99,85	469,34	468,64	354,93	354,40
Патока	78,0	194,73	151,89	147,26	114,87
Молоко сгущенное	74,0	387,46	286,72	293,01	216,83
Масло сливочное	84,0	19,98	15,11	15,11	12,69
Эссенция миндальная	—	3,0	—	2,27	—

Итого	—	1074,51	924,03	812,58	698,79
Выход	90,0	1000,0	900,0	756,24	680,62

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	252,09	249,82	253,9	251,6
Сахарный песок	99,85	354,93	354,40	357,5	357,0
Патока	78,0	147,26	114,87	148,3	115,7
Молоко сгущенное	74,0	293,01	216,83	295,1	218,4
Масло сливочное	84,0	15,11	12,69	15,2	12,8
Эссенция миндальная	—	2,27	—	2,3	—
Итого	—	1064,67	948,61	1072,30	955,5
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

РЕЦЕПТУРА № 86

Конфеты «ЛЕНИНГРАДСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус молочный с добавлением растертой ореховой массы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 72 штук. Влажность конфет $10,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	86,0	723,62	622,31	723,62	622,31
Шоколадная глазурь	99,1	281,43	278,90	281,43	278,90
Итого	—	1005,05	901,21	1005,05	901,21
Выход	89,67	1000,0	896,7	1000,0	896,7

Рецептура корпуса

На 723,62 кг

Сироп с агаром	83,0	392,48	325,76	284,01	235,73
Яичный белок	12,0	23,67	2,84	17,13	2,06
Молоко, уваренное с са- харом	90,0	560,68	504,61	405,72	365,15
Пралине	99,0	44,79	44,34	32,41	32,09
Эссенция пуншевая	—	3,78	—	2,74	—
Спирт	—	7,57	—	5,48	—
Итого	—	1032,97	877,55	747,49	635,03
Выход	86,0	1000,0	860,0	723,62	622,31

Влажность $14,0 \pm 2,0\%$

Рецептура пралине

На 32,41 кг

Ядро ореха жареное	97,5	506,72	494,05	16,42	16,01
Сахарная пудра	99,85	506,71	505,95	16,42	16,40
Итого	—	1013,43	1000,00	32,84	32,41
Выход	99,0	1000,0	990,0	32,41	32,09

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сиропа с агаром

На 284,01 кг

Сахарный песок	99,85	709,07	708,01	201,38	201,08
Патока	78,0	153,40	119,65	43,57	33,98
Агар	85,0	7,66	6,51	2,18	1,85
Итого	—	870,13	834,17	247,13	236,91
Выход	83,0	1000,0	830,0	284,01	235,73

Уваривание молока с сахаром

На 405,72 кг

Молоко сгущенное	74,0	496,72	367,57	201,53	149,13
Сахарный песок	99,85	419,69	419,06	170,28	170,02
Патока	78,0	162,92	127,08	66,10	51,56
Итого	—	1079,33	913,71	437,91	370,71
Выход	90,0	1000,0	900,0	405,72	365,15

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	281,43	278,90	282,4	279,9
Сахарный песок	99,85	371,66	371,10	373,1	372,5
Сахарная пудра	99,85	16,42	16,40	16,5	16,5
Патока	78,0	109,67	85,54	110,1	85,9
Молоко сгущенное	74,0	201,53	149,13	202,3	149,7
Ядро ореха жареное	97,5	16,42	16,01	16,5	16,1
Яичный белок	12,0	17,13	2,06	17,5	2,1
Агар	85,0	2,18	1,85	2,2	1,9
Спирт	—	5,48	—	5,5	—
Эссенция пуншевая	—	2,74	—	2,8	—
Итого	—	1024,66	920,99	1028,9	924,6
Выход	89,67	1000,0	896,7	1000,0	896,7

РЕЦЕПТУРА № 87

Конфеты «МАГНОЛИЯ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус фруктово-молочный цитрусового вкуса. Конфеты завернуты. При расфасовке в коробки конфеты вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	87,0	735,89	640,22	735,89	640,22
Шоколадная глазурь	99,1	272,21	269,76	272,21	269,76
Итого	—	1008,10	909,98	1008,10	909,98
Выход	90,27	1000,0	902,7	1000,0	902,7

Рецептура корпуса

На 735,89 кг

Сахарный песок	99,85	396,13	395,54	291,51	291,07
Патока	78,0	118,80	92,66	87,42	68,19
Молоко сгущенное	74,0	444,69	329,07	327,24	242,16
Подварка мандариновая или апельсиновая	69,0	107,19	73,96	78,88	54,43
Кислота лимонная	98,0	1,10	1,08	0,81	0,79

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Спирт	—	5,30	—	3,90	—
Эссенция цитрусовая	—	3,00	—	2,21	—
Итого	—	1076,21	892,31	791,97	656,64
Выход	87,0	1000,0	870,0	735,89	640,22
Влажность $13,0 \pm 2,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	272,21	269,76	274,6	272,1
Сахарный песок	99,85	291,51	291,07	294,0	293,6
Патока	78,0	87,42	68,19	88,2	68,8
Молоко сгущенное	74,0	327,24	242,16	330,1	244,3
Подварка мандариновая или апельсиновая	69,00	78,88	54,43	79,6	54,9
Кислота лимонная	98,0	0,81	0,79	0,8	0,8
Спирт	—	3,90	—	3,9	—
Эссенция цитрусовая	—	2,21	—	2,2	—
Итого	—	1064,18	926,40	1073,4	934,5
Выход	90,27	1000,0	902,7	1000,0	902,7

РЕЦЕПТУРА № 88

Конфеты «МОЛОЧНЫЕ БУТЫЛОЧКИ»

Глазированные шоколадом конфеты в форме бутылочек. Корпус — молочная тянучка с засахарившейся корочкой. Конфеты завернуты в фольгу.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	777,78	684,45	777,78	684,45
Шоколадная глазурь	99,1	232,29	230,20	232,29	230,20

Итого	—	1010,07	914,65	1010,07	914,65
Выход	90,55	1000,0	905,5	1000,0	905,5

Рецептура корпуса

На 777,78 кг

Сахарный песок	99,85	464,85	464,15	361,55	361,01
Патока	78,0	189,58	147,87	147,45	115,01
Молоко сгущенное	74,0	379,15	280,57	294,90	218,23
Масло сливочное	84,0	11,88	9,98	9,24	7,76
Ванилин	—	0,32	—	0,25	—

Итого	—	1045,78	902,57	813,39	702,01
Выход	88,0	1000,0	880,0	777,78	684,45

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	232,29	230,20	234,1	232,0
Сахарный песок	99,85	361,55	361,01	364,3	363,8
Патока	78,0	147,45	115,01	148,6	115,9
Молоко сгущенное	74,0	294,90	218,23	297,2	219,9
Масло сливочное	84,0	9,24	7,76	9,3	7,8
Ванилин	—	0,25	—	0,25	—
Итого	—	1045,68	932,21	1053,75	939,4
Выход	90,55	1000,0	905,5	1000,0	905,5

РЕЦЕПТУРА № 89

Конфеты «ПРИПЯТЬ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-молочный с добавлением малиновой или клубничной подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05

Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	432,82	432,17	326,25	325,76
Патока	78,0	150,95	117,74	113,78	88,75
Молоко сгущенное	74,0	409,18	302,79	308,43	228,24
Масло сливочное	84,0	8,23	6,91	6,20	5,21
Подварка малиновая или клубничная	69,0	78,41	54,10	59,10	40,78
Эссенция малиновая или клубничная	—	1,55	—	1,17	—

Итого	—	1081,14	913,71	814,93	688,74
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	255,1	252,8
Сахарный песок	99,85	326,25	325,76	331,2	330,7
Патока	78,0	113,78	88,75	115,4	90,0
Молоко сгущенное	74,0	308,43	228,24	313,1	231,7
Масло сливочное	84,0	6,20	5,21	6,3	5,3
Подварка малиновая или клубничная	69,0	59,10	40,78	60,0	41,4
Эссенция малиновая или клубничная	—	1,17	—	1,2	—
Итого	—	1066,24	937,79	1082,3	951,9
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 90

Конфеты «ЭСТРАДНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус шоколадно-молочный с добавлением вина. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	88,0	725,81	638,71	725,81	638,71
Шоколадная глазурь	99,1	282,28	279,74	282,28	279,74
Итого	—	1008,09	918,45	1008,09	918,45
Выход	91,11	1000,0	911,1	1000,0	911,1
Рецептура корпуса		На 725,81 кг			
Сахарный песок	99,85	648,79	647,82	470,90	470,19
Молоко сгущенное	74,0	259,54	192,06	188,38	139,40
Порошок какао	95,0	64,88	61,64	47,09	44,74
Спирт	—	16,22	—	11,77	—
Вино «Мадера»	—	32,44	—	23,55	—
Агар	85,0	1,22	1,04	0,89	0,76
Ванилин	—	0,39	—	0,28	—
Итого	—	1023,48	902,56	742,86	655,09
Выход	88,0	1000,0	880,0	725,81	638,71
Влажность 12,0% (+3,0%; -1,0%)					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	282,28	279,74	284,9	282,3
Сахарный песок	99,85	470,90	470,19	475,1	474,4
Молоко сгущенное	74,0	188,38	139,40	190,1	140,7
Порошок какао	95,0	47,09	44,74	47,5	45,1
Спирт	—	11,77	—	11,9	—
Вино «Мадера»	—	23,55	—	23,8	—
Агар	85,0	0,89	0,76	0,9	0,8
Ванилин	—	0,28	—	0,3	—
Итого	—	1025,14	934,83	1034,5	943,3
Выход	91,11	1000,0	911,1	1000,0	911,1

4. Конфеты с ликерными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 91

Конфеты «АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус сахаро-ликерный абрикосового вкуса. Конфеты завернуты или при расфасовке в коробки вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $15,9 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещес- тах	в натуре	в сухих вещес- тах
Рецептура конфет					
Корпус	76,0	656,57	498,99	656,57	498,99
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	849,39	1010,15	849,39
Выход	84,09	1000,0	840,9	1000,0	840,9
Рецептура корпуса					
На 656,57 кг					
Сахарный песок	99,85	764,56	763,41	501,99	501,23
Пюре абрикосовое	10,0	121,00	12,10	79,44	7,94
Настойка абрикосовая . .	—	148,27	—	97,35	—
Спирт	—	37,16	—	24,40	—
Итого	—	1070,99	775,51	703,18	509,17
Выход	76,0	1000,0	760,0	656,57	498,99
Содержание сухих ве- ществ 76,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	358,1	354,9
Сахарный песок	99,85	501,99	501,23	508,5	507,7
Пюре абрикосовое	10,0	79,44	7,94	78,0	8,0
Настойка абрикосовая	—	97,35	—	98,6	—
Спирт	—	24,40	—	24,7	—
Итого	—	1056,76	859,57	1067,9	870,6
Выход	84,09	1000,0	840,9	1000,0	840,9

РЕЦЕПТУРА № 92

Конфеты «ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко конфет обсыпано шоколадной крупкой. Корпус сахаро-ликерный вишневого вкуса. Конфеты завернуты или при расфасовке в коробки вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $12,9 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	78,0	565,65	441,21	565,65	441,21
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,76	370,40	373,76	370,40
Шоколадная крупка . .	97,0	70,71	68,59	70,71	68,59
Итого	—	1010,12	880,20	1010,12	880,20
Выход	87,14	1000,0	871,4	1000,0	871,4

Рецептура шоколадной крупки На 70,71 кг

Шоколад -полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,55	69,99
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,15	69,99
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,71	68,59

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура корпуса

На 565,65 кг

Сахарный песок	99,85	793,26	792,07	448,71	448,04
Вишневая настойка . . .	—	158,65	—	89,74	—
Пюре вишневое	10,0	79,30	7,93	44,86	4,49
Итого	—	1031,21	800,0	583,31	452,53
Выход	78,0	1000,0	780,0	565,65	441,21
Содержание сухих веществ $78,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,76	370,40	377,6	374,2
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,55	69,99	71,3	70,7
Сахарный песок	99,85	448,71	448,04	453,3	452,6
Вишневая настойка . . .	—	89,74	—	90,7	—
Пюре вишневое	10,0	44,86	4,49	45,3	4,5
Итого	—	1027,62	892,92	1038,2	902,0
Выход	87,14	1000,0	871,4	1000,0	871,4

РЕЦЕПТУРА № 93

Конфеты «ЗАПОРОЖЕЦ ЗА ДУНАЕМ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус сахаро-ликерный черносмородинового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	81,0	656,57	531,82	656,57	531,82
Шоколадная глазурь . . .	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
<hr/>					
Итого	—	1010,15	882,22	1010,15	882,22
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4
Рецептура корпуса					
На 656,57 кг					
Сахарный песок	99,85	720,76	719,68	473,23	472,52
Подварка черносмороди- новая	69,0	161,00	111,09	105,71	72,94
Спирт	—	120,10	—	78,85	—
Эссенция черносмороди- новая	—	2,20	—	1,44	—
<hr/>					
Итого	—	1004,06	830,77	659,23	545,46
Выход	81,0	1000,0	810,0	656,57	531,82
Содержание сухих ве- ществ 81,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	356,8	353,6
Сахарный песок	99,85	473,23	472,52	477,5	476,8
Подварка черносмородиновая	69,0	105,71	72,94	106,7	73,6
Спирт	—	78,85	—	79,6	—
Эссенция черносмородиновая	—	1,44	—	1,5	—
Итого	—	1012,81	895,86	1022,1	904,0
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4

РЕЦЕПТУРА № 94

Конфеты «КЛУБНИЧНЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты листообразной формы. Корпус сахаро-ликерный клубничного вкуса. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $16,4 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	77,0	707,08	544,45	707,08	544,45
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	844,75	1010,11	844,75
Выход	83,63	1000,0	836,3	1000,0	836,3
Рецептура корпуса		На 707,08 кг			
Сахарный песок	99,85	545,10	544,28	385,43	384,85
Варенье клубничное (уваренное)	75,0	326,57	244,93	230,91	173,18
Спирт	—	108,86	—	76,97	—
Кислота лимонная	98,0	0,55	0,54	0,39	0,38
Итого	—	981,08	789,75	693,70	558,41
Выход	77,0	1000,0	770,0	707,08	544,45
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					
Уваривание клубничного варенья		На 230,91 кг			
Варенье клубничное	72,0	1051,12	756,81	242,71	174,75
Выход	75,0	1000,0	750,0	230,91	173,18

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	304,9	302,2
Сахарный песок	99,85	385,43	384,85	387,9	387,3
Варенье клубничное	72,0	242,71	174,75	244,3	175,9
Спирт	—	76,97	—	77,5	—
Кислота лимонная	98,0	0,39	0,38	0,4	0,4
Итого	—	1008,53	860,28	1015,0	865,8
Выход	83,63	1000,0	836,3	1000,0	836,3

РЕЦЕПТУРА № 95

Конфеты «КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус сахаро-ликерный кофейного вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,0	707,08	558,59	707,08	558,59
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	858,89	1010,11	858,89
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

Рецептура корпуса

На 707,08 кг

Сахарный песок	99,85	781,67	780,50	552,70	551,87
Ликер «Кофейный» . . .	40,0	70,48	28,19	49,83	19,93
Экстракт кофе	3,0	52,33	1,57	37,00	1,11
Спирт	—	40,00	—	28,28	—
Итого	—	944,48	810,26	667,81	572,91
Выход	79,0	1000,0	790,0	707,08	558,59

Содержание сухих веществ $79,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кофейного экстракта

На 37,00 кг

Кофе молотый	98,0	357,14	350,00	13,21	12,95
Выход	3,0	1000,0	30,0	37,00	1,11
Отходы после экстракции кофе	—	—	319,3	—	11,81

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	304,7	302,0
Сахарный песок	99,85	552,70	551,87	555,8	555,0
Ликер «Кофейный» . . .	40,0	49,83	19,93	50,0	20,0
Кофе молотый	98,0	13,21	12,95	13,3	13,0
Спирт	—	28,28	—	28,4	—
Итого	—	947,05	885,05	952,2	890,0
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3
Отходы после экстракции кофе	—	—	11,81	—	11,81

РЕЦЕПТУРА № 96

Конфеты «КЯННУ-КУКК»

Шоколадные конфеты в форме бутылочек. Внутри натуральный ликер «Кянну-Кукк». Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 30 штук. Влажность конфет $12,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	664,57	658,59	675,6	669,5
Ликер «Кянну-Кукк»	65,0	357,88	232,62	363,8	236,5
Итого	—	1022,45	891,21	1039,4	906,0
Выход	87,16	1000,0	871,6	1000,0	871,6

РЕЦЕПТУРА № 97

Конфеты «ЛИКЕРИС БОЧЮ»

Шоколадные конфеты в форме рога. Внутри натуральный ликер «Бочю». Конфеты завернуты, расфасованы в коробки по 2 или 4 рога.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 11 штук. Влажность конфет $22,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	644,14	638,34	654,9	649,0
Ликер «Бочю»	40,0	378,33	151,33	384,5	153,8
Итого	—	1022,47	789,67	1039,4	802,8
Выход	77,23	1000,0	772,3	1000,0	772,3

РЕЦЕПТУРА № 98

Конфеты «ЛУННЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы. Корпус — молочно-фруктовый ликер с клубничным ароматом. Конфеты завернуты или расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $14,3 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещес- вах	в натуре	в сухих вещес- вах
Рецептура конфет					
Корпус	80,0	707,07	565,66	707,07	565,66
Шоколадная глазурь	99,1	302,73	300,00	302,73	300,00
Итого	—	1009,80	865,66	1009,80	865,66
Выход	85,7	1000,0	857,00	1000,0	857,00
Рецептура корпуса					
На 707,07 кг					
Сахарный песок	99,85	519,57	518,79	367,37	366,82
Молоко сгущенное	74,0	346,38	256,32	244,91	181,23
Яблочная подварка	69,0	25,10	17,32	17,75	12,25
Клубничная подварка	69,0	34,66	23,91	24,51	16,91
Эссенция клубничная	—	1,20	—	0,85	—
Итого	—	926,91	816,34	655,39	577,21
Выход	80,0	1000,0	800,00	707,07	565,66
Содержание сухих ве- ществ 80,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	302,73	300,0	304,2	301,5
Сахарный песок	99,85	367,37	366,82	369,3	368,7
Молоко сгущенное	74,0	244,91	181,23	246,1	182,1
Яблочная подварка	69,0	17,75	12,25	17,8	12,3
Клубничная подварка	69,0	24,51	16,91	24,8	17,1
Эссенция клубничная	—	0,85	—	0,85	—
Итого	—	958,12	877,21	963,05	881,70
Выход	85,7	1000,0	857,00	1000,0	857,00

РЕЦЕПТУРА № 99

Конфеты «МЕДНЫЙ ВСАДНИК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус сахаро-ликерный. Конфеты завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,0	707,08	558,59	707,08	558,59
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	858,89	1010,11	858,89
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

Рецептура корпуса

На 707,08 кг

Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	573,78	572,92
Портвейн	—	76,08	—	53,79	—
Коньяк	—	25,36	—	17,93	—
Спирт	—	25,36	—	17,93	—
Итого	—	938,28	810,26	663,43	572,92
Выход	79,0	1000,0	790,0	707,08	558,59
Содержание сухих веществ $79,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	305,4	302,7
Сахарный песок	99,85	573,78	572,92	578,3	577,4
Портвейн	—	53,79	—	54,2	—
Коньяк	—	17,93	—	18,1	—
Спирт	—	17,93	—	18,1	—
Итого	—	966,46	873,22	974,1	880,1
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

РЕЦЕПТУРА № 100

Конфеты «МЕДОВЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус сахаро-ликерный медового вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,0	707,08	558,59	707,08	558,59
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	858,89	1010,11	858,89
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

Рецептура корпуса

На 707,08 кг

Сахарный песок	99,85	784,14	782,96	554,45	553,62
Мед	78,0	35,00	27,30	24,75	19,30
Коньяк	—	25,00	—	17,68	—
Спирт	—	35,00	—	24,75	—
Итого	—	879,14	810,26	621,63	572,92
Выход	79,0	1000,0	790,0	707,08	558,59
Содержание сухих веществ $79,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	305,7	302,9
Сахарный песок	99,85	554,45	553,62	559,2	558,4
Мед	78,0	24,75	19,30	25,0	19,5
Коньяк	—	17,68	—	17,8	—
Спирт	—	24,75	—	25,0	—
Итого	—	924,66	873,22	932,7	880,8
Выход	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

РЕЦЕПТУРА № 101

Конфеты «МОЛОЧНЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус молочно-ликерный. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $13,9 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	80,0	686,88	549,50	686,88	549,50
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	323,21	320,30
Итого	—	1010,09	869,80	1010,09	869,80
Выход	86,11	1000,0	861,1	1000,0	861,1

Рецептура корпуса

На 686,88 кг

Сахарный песок	99,85	739,02	737,91	507,62	506,86
Молоко цельное	12,0	739,00	88,68	507,60	60,91
Спирт	—	36,95	—	25,38	—
Ванилин	—	0,13	—	0,09	—
Итого	—	1515,10	826,59	1040,69	567,77
Выход	80,0	1000,0	800,0	686,88	549,50
Содержание сухих веществ $80,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	324,3	321,4
Сахарный песок	99,85	507,62	506,86	509,4	508,6
Молоко цельное	12,0	507,60	60,91	509,2	61,1
Спирт	—	25,38	—	25,6	—
Ванилин	—	0,09	—	0,1	—
Итого	—	1363,90	888,07	1368,6	891,1
Выход	86,11	1000,0	861,1	1000,0	861,1

РЕЦЕПТУРА № 102

Конфеты «ПЕСНИ КОЛЬЦОВА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус фруктово-ликерный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $13,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	753,77	625,63	753,77	625,63
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	251,20	248,94
Итого	—	1004,97	874,57	1004,97	874,57
Выход	87,02	1000,0	870,2	1000,0	870,2

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарный песок	99,85	778,75	777,58	587,0	586,12
Пюре сливовое	10,0	259,50	25,95	195,6	19,56
Пюре вишневое	10,0	311,0	31,10	234,42	23,44
Спирт	—	25,2	—	19,0	—
Коньяк	—	19,0	—	14,32	—
Пунш вишневый	40,0	19,38	7,75	14,61	5,84
Кислота лимонная	98,0	0,27	0,26	0,20	0,20
Ванилин	—	0,13	—	0,1	—
Итого	—	1413,23	842,64	1065,25	635,16
Выход	83,0	1000,0	830,0	753,77	625,63
Содержание сухих веществ $83,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,20	248,94	252,8	250,5
Сахарный песок	99,85	587,0	586,12	590,8	589,9
Пюре сливовое	10,0	195,6	19,56	197,0	19,7
Пюре вишневое	10,0	234,42	23,44	236,0	23,6
Спирт	—	19,0	—	19,0	—
Коньяк	—	14,32	—	14,4	—
Пунш вишневый	40,0	14,61	5,84	14,7	5,9
Кислота лимонная	98,0	0,20	0,20	0,2	0,2
Ванилин	—	0,1	—	0,1	—
Итого	—	1316,45	884,10	1325,0	889,8
Выход	87,02	1000,0	870,2	1000,0	870,2

Примечание. Количество лимонной кислоты может изменяться в зависимости от кислотности пюре.

РЕЦЕПТУРА № 103

Конфеты «ПРОЗИТ»

Глазурованные шоколадом конфеты грушевидной формы. Корпус сахаро-ликерный. Выпускаются смесью шести сортов поровну. Конфеты завернуты в фольгу, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 45 штук. Влажность конфет $16,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	77,0	727,27	560,00	727,27	560,00
Шоколад для формования	99,1	282,85	280,30	282,85	280,30
Итого	—	1010,12	840,30	1010,12	840,30
Выход	83,19	1000,0	831,9	1000,0	831,9

Рецептура апельсинового корпуса На 121,22 кг

Сахарный песок	99,85	790,93	789,74	95,88	95,74
Спирт	—	197,73	—	23,97	—
Эссенция апельсиновая	—	3,16	—	0,38	—
Итого	—	991,82	789,74	120,23	95,74
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,22	93,34

Содержание сухих веществ $77,0 \pm 3,0\%$

Рецептура корпуса с коньяком На 121,21 кг

Сахарный песок	99,85	790,93	789,74	95,87	95,73
Спирт	—	43,50	—	5,27	—
Коньяк	—	197,73	—	23,97	—
Итого	—	1032,16	789,74	125,11	95,73
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,21	93,33

Содержание сухих веществ $77,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре.	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура вишневого корпуса					
На 121,21 кг					
Сахарный песок	99,85	790,93	789,74	95,87	95,73
Спирт	—	197,73	—	23,97	—
Эссенция вишневая . . .	—	2,37	—	0,29	—
Итого	—	991,03	789,74	120,13	95,73
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,21	93,33
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					

Рецептура ромового корпуса На 121,21 кг					
Сахарный песок	99,85	790,93	789,74	95,87	95,73
Спирт	—	197,73	—	23,97	—
Эссенция ромовая	—	3,16	—	0,38	—
Итого	—	991,82	789,74	120,22	95,73
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,21	93,33
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					

Рецептура корпуса с ликером «Южный» На 121,21 кг					
Сахарный песок	99,85	732,26	731,16	88,76	88,63
Ликер «Южный»	40,0	146,45	58,58	17,75	7,10
Спирт	—	109,84	—	13,31	—
Итого	—	988,55	789,74	119,82	95,73
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,21	93,33
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					

Рецептура корпуса с ликером «Бенедиктин» На 121,21 кг					
Сахарный песок	99,85	732,26	731,16	88,76	88,63

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Ликер «Бенедиктин» . .	40,0	146,45	58,58	17,75	7,10
Спирт	—	73,23	—	8,88	—
Итого	—	951,94	789,74	115,39	95,73
Выход	77,0	1000,0	770,0	121,21	93,33
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад для формова- ния	99,1	282,85	280,30	285,0	282,4
Сахарный песок	99,85	561,01	560,19	565,2	564,4
Ликер «Южный»	40,0	17,75	7,10	18,0	7,2
Ликер «Бенедиктин» . .	40,0	17,75	7,10	18,0	7,2
Спирт	—	99,37	—	100,1	—
Коньяк	—	23,97	—	24,2	—
Эссенция апельсиновая .	—	0,38	—	0,4	—
Эссенция вишневая . . .	—	0,29	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	0,38	—	0,4	—
Итого	—	1003,75	854,69	1011,6	861,2
Выход	83,19	1000,0	831,9	1000,0	831,9

РЕЦЕПТУРА № 104

Конфеты «РУСЛАН И ЛЮДМИЛА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-ликерный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	81,0	656,57	531,82	656,57	531,82
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	882,22	1010,15	882,22
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4

Рецептура корпуса		На 656,57 кг			
Сахарный песок	99,85	803,81	802,60	527,76	526,97
Пюре сливовое	10,0	281,30	28,13	184,69	18,47
Коньяк	—	51,44	—	33,77	—
Итого	—	1136,55	830,73	746,22	545,44
Выход	81,0	1000,0	810,0	656,57	531,82
Содержание сухих веществ $81,0 \pm 3,0\%$	/				

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	356,8	353,6
Сахарный песок	99,85	527,76	526,97	532,6	531,8
Пюре сливовое	10,0	184,69	18,47	186,0	18,6
Коньяк	—	33,77	—	34,1	—
Итого	—	1099,80	895,84	1109,5	904,0
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4

РЕЦЕПТУРА № 105

Конфеты «ШАХТЕРСКИЙ НАБОР»

Глазированные шоколадом конфеты разнообразной формы (овальной в виде бутылочек, язычков и др.). Корпус сахаро-ликерный. Выпускаются смесью четырех сортов. Конфеты завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 110 штук. Влажность конфет $14,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	79,0	656,57	518,69	656,57	518,69
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	869,09	1010,15	869,09
Выход	86,04	1000,0	860,4	1000,0	860,4

Рецептура корпуса с мадерой и коньяком		На 164,14 кг			
Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	133,20	133,0
Спирт	—	40,00	—	6,57	—
Коньяк	—	50,00	—	8,21	—
Мадера	—	50,0	—	8,21	—
Итого	—	951,48	810,26	156,19	133,0
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих веществ $79,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура корпуса с ликером «Южный»		На 164,14 кг			
Сахарный песок	99,85	791,48	790,29	129,91	129,72
Ликер «Южный»	40,0	49,93	19,97	8,20	3,28
Спирт	—	49,94	—	8,20	—
Итого	—	891,35	810,26	146,31	133,0
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих веществ $79,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура корнуса с портвейном и мадерой
На 164,14 кг

Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	133,20	133,0
Коньяк	—	50,00	—	8,21	—
Портвейн	—	50,00	—	8,21	—
Мадера	—	50,00	—	8,21	—
Спирт	—	50,00	—	8,21	—

Итого	—	1011,48	810,26	166,04	133,0
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					

Рецептура абрикосового корнуса На 164,15 кг

Сахарный песок	99,85	763,10	761,96	125,26	125,07
Подварка абрикосовая	69,0	70,00	48,30	11,49	7,93
Спирт	—	80,00	—	13,13	—

Итого	—	913,10	810,26	149,88	133,0
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,15	129,68
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	356,9	353,7
Сахарный песок	99,85	521,57	720,79	526,5	525,7
Подварка абрикосовая	69,0	11,49	7,93	11,6	8,0
Ликер «Южный»	40,0	8,20	3,28	8,3	3,3
Вино «Мадера»	—	16,42	—	16,6	—
Портвейн	—	8,21	—	8,3	—
Коньяк	—	16,42	—	16,6	—
Спирт	—	36,11	—	36,4	—
Итого	—	972,0	882,40	981,2	890,7
Выход	86,04	1000,0	860,4	1000,0	860,4

РЕЦЕПТУРА № 106

Конфеты «ШОКОЛАДНЫЕ БУТЫЛОЧКИ С ЛИКЕРОМ»

Глазированные шоколадом конфеты в форме бутылочек. Корпус сахаро-ликерный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 95 штук. Влажность конфет 13,6±3,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	76,0	555,55	422,22	555,55	422,22
Шоколадная глазурь	99,1	454,60	450,51	454,60	450,51
Итого	—	1010,15	872,73	1010,15	872,73
Выход	86,40	1000,0	864,0	1000,0	864,0

Рецептура корнуса На 555,55 кг

Сахарный песок	99,85	780,66	779,49	433,70	433,05
Коньяк	—	216,86	—	120,48	—
Спирт	—	69,40	—	38,56	—

Итого	—	1066,92	779,49	592,74	433,05
Выход	76,0	1000,0	760,0	555,55	422,22
Содержание сухих ве- ществ 76,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	454,60	450,51	460,1	456,0
Сахарный песок	99,85	433,70	433,05	439,1	438,4
Коньяк	—	120,48	—	122,0	—
Спирт	—	38,56	—	39,0	—
Итого	—	1047,34	883,56	1060,2	894,4
Выход	86,4	1000,0	864,0	1000,0	864,0

Конфеты «ШОКОЛАДНЫЕ БУТЫЛОЧКИ С ЛИКЕРОМ И КОНЬЯКОМ»

Шоколадные конфеты в форме бутылочек. Внутри натуральный ликер (девять сортов) и коньяк. Конфеты завернуты в фольгу, имеют надписи наименования ликеров и коньяка. Продаются поштучно и расфасованными в коробки по пять штук: четыре бутылочки с различными ликерами и одна бутылочка с коньяком.

Вес одной незавернутой конфеты 40,0 г. Влажность конфет с ликером $25,1 \pm 3,0$. Влажность конфет с коньяком $41,5 \pm 3,0$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с ликером «Малиновый»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Малиновый»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Южный»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Южный»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Кофейный»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Кофейный»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Бенедиктин»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Бенедиктин»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с ликером «Ванильный»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Ванильный»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Розовый»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Розовый»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Черносмородиновый»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Черносмородиновый»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Абрикосовый»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Абрикосовый»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с ликером «Кизилловый»

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Ликер «Кизилловый»	40,0	419,23	167,69	426,2	170,5
Итого	—	1022,51	765,54	1039,5	778,3
Выход	74,87	1000,0	748,7	1000,0	748,7

Рецептура конфет с коньяком

Шоколад для формования	99,1	603,28	597,85	613,3	607,8
Коньяк	—	419,22	—	426,2	—
Итого	—	1022,50	597,85	1039,5	607,8
Выход	58,47	1000,0	584,7	1000,0	584,7

РЕЦЕПТУРА № 108

Конфеты «ЭСТАФЕТА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус желеино-ликерный с добавлением глюкозы. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $21,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	72,0	757,58	545,46	757,58	545,46
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	252,57	250,30
Итого	—	1010,15	795,76	1010,15	795,76
Выход	78,78	1000,0	787,8	1000,0	787,8
Рецептура корпуса		На 757,58 кг			
Сахарный песок	99,85	471,18	470,47	356,96	356,42
Глюкоза	91,0	250,00	227,50	189,40	172,35
Патока	78,0	20,20	15,76	15,30	11,93
Агароид	85,0	17,20	14,62	13,03	11,08
Кислота лимонная	98,0	10,32	10,11	7,82	7,66
Спирт	—	20,00	—	15,15	—
Эссенция цитрусовая	—	2,00	—	1,52	—
Итого	—	790,90	738,46	599,18	559,44
Выход	72,0	1000,0	720,0	757,58	545,46
Содержание сухих веществ 72,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	254,4	252,1
Сахарный песок	99,85	356,96	356,42	359,5	359,0
Глюкоза	91,0	189,40	172,35	190,8	173,6
Патока	78,0	15,30	11,93	15,4	12,0
Агароид	85,0	13,03	11,08	13,2	11,2
Кислота лимонная	98,0	7,82	7,66	7,9	7,7
Спирт	—	15,15	—	15,3	—
Эссенция цитрусовая	—	1,52	—	1,5	—
Итого	—	851,75	809,74	858,0	815,6
Выход	78,78	1000,0	787,8	1000,0	787,8

РЕЦЕПТУРА № 109

Конфеты «ЯЗЫЧКИ С ЛИКЕРОМ»

Глазированные шоколадом конфеты овальной (в виде восьмерки) формы. Корпус сахаро-ликерный. Выпускаются смесью четырех сортов поровну. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $14,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	79,0	656,57	518,69	656,57	518,69
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	869,09	1010,15	869,09
Выход	86,04	1000,0	860,4	1000,0	860,4
Рецептура корпуса с «Мадерой»		На 164,14 кг			
Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	133,20	133,00
Вино «Мадера»	—	64,92	—	10,66	—
Спирт	—	32,46	—	5,33	—
Итого	—	908,86	810,26	149,19	133,00
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					
Рецептура вишневого корпуса		На 164,14 кг			
Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	133,20	133,00
Вишневая настойка	—	81,15	—	13,32	—
Итого	—	892,63	810,26	146,52	133,00
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					
Рецептура земляничного или клубничного корпуса		На 164,15 кг			
Сахарный песок	99,85	778,72	777,55	127,83	127,64
Припас земляничный или клубничный	60,0	54,51	32,71	8,95	5,37
Спирт	—	62,30	—	10,23	—
Итого	—	895,53	810,26	147,01	133,01
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,15	129,68
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура ванильного корпуса					
На 164,14 кг					
Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	133,20	133,00
Спирт.	—	81,15	—	13,32	—
Ванилин.	—	0,40	—	0,07	—
Итого	—	893,03	810,26	146,59	133,00
Выход	79,0	1000,0	790,0	164,14	129,67
Содержание сухих ве- ществ 79,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	356,9	353,7
Сахарный песок	99,85	527,43	526,64	532,3	531,5
Припас земляничный или клубничный	60,0	8,95	5,37	9,0	5,4
Вино «Мадера»	—	10,66	—	10,8	—
Вишневая настойка	—	13,32	—	13,4	—
Спирт	—	28,88	—	29,1	—
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	942,89	882,41	951,57	890,6
Выход	86,04	1000,0	860,4	1000,0	860,4

5. Конфеты с кремовыми корпусами

РЕЦЕПТУРА № 110

Конфеты «БАСНИ КРЫЛОВА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — шоколадно-ореховый крем с добавлением ликера. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $2,4 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	97,0	707,07	685,86	707,07	685,86
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,10	986,16	1010,10	986,16
Выход	97,63	1000,0	976,30	1000,0	976,30

Рецептура корпуса

На 707,07 кг

Сахарная пудра	99,85	401,04	400,44	283,56	283,13
Какао тертое	97,4	147,78	143,94	104,49	101,77
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	280,73	273,71	198,50	193,54
Масло какао	100,0	80,20	80,20	56,71	56,71
Масло сливочное	84,0	100,26	84,22	70,89	59,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ликер «Бенедиктин» . . .	40,0	5,62	2,25	3,97	1,59
Ванилин	—	0,20	—	0,14	—
Итого	—	1015,83	984,76	718,26	696,29
Выход	97,0	1000,0	970,0	707,07	685,86
Влажность 3,0±1,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	303,03	300,30	307,4	304,6
Сахарная пудра	99,85	283,56	283,13	287,5	287,1
Тертое какао	97,4	104,49	101,77	106,0	103,2
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	198,50	193,54	201,3	196,3
Масло какао	100,0	56,71	56,71	57,5	57,5
Масло сливочное	84,0	70,89	59,55	71,9	60,4
Ликер «Бенедиктин» . . .	40,0	3,97	1,59	4,0	1,6
Ванилин	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1021,29	996,59	1035,74	1010,7
Выход	97,63	1000,0	976,30	1000,0	976,3

РЕЦЕПТУРА № III

Конфеты «ВЕСИЛЬНА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус — молочно-шоколадный крем со сливочным маслом. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет 5,0±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,0	658,87	612,75	658,87	612,75
Шоколадная глазурь . . .	99,1	350,0	346,85	350,0	346,85
Итого	—	1008,87	959,60	1008,87	959,60
Выход	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

Рецептура корпуса

На 658,87 кг

Шоколадный крем	98,0	710,58	696,37	468,18	458,82
Масло сливочное	84,0	289,31	243,02	190,62	160,12
Коньяк	—	30,45	—	20,06	—
Итого	—	1030,34	939,39	678,86	618,94
Выход	93,0	1000,0	930,0	658,87	612,75
Влажность 7,0±1,5%					

Рецептура шоколадного крема

На 468,18 кг

Сахарная пудра	99,85	453,17	452,49	212,17	211,85
Молоко, высушенное с сахаром	99,0	86,32	85,46	40,41	40,01
Тертое какао	97,4	410,09	399,43	192,00	187,01
Масло какао	100,0	57,55	57,55	26,94	26,94
Коньяк	—	17,23	—	8,10	—
Ванилин	—	0,58	—	0,27	—
Итого	—	1024,94	994,93	479,89	465,81
Выход	98,0	1000,0	980,0	468,18	458,82

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Молоко, высушенное с сахаром На 40,41 кг					
Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	21,24	21,21
Молоко сгущенное	74,0	648,96	480,23	26,22	19,40
Итого	—	1174,60	1005,08	47,46	40,61
Выход	99,0	1000,0	990,0	40,41	40,01

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	350,0	346,85	353,6	350,4
Сахарный песок	99,85	21,24	21,21	21,5	21,5
Сахарная пудра	99,85	212,17	211,85	214,4	214,0
Тертое-какао	97,4	192,00	187,01	194,0	188,9
Молоко сгущенное	74,0	26,22	19,40	26,5	19,6
Масло сливочное	84,0	190,62	160,12	192,6	161,8
Масло какао	100,0	26,94	26,94	27,2	27,2
Коньяк	—	28,16	—	28,5	—
Ванилин	—	0,27	—	0,27	—
Итого	—	1047,62	973,38	1058,57	983,4
Выход	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

РЕЦЕПТУРА № 112

Конфеты «ВИЛЬНЮС»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — сливочно-шоколадный крем с добавлением сливок и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,9 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	87,7	703,52	616,99	703,52	616,99
Шоколадная глазурь . . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	915,78	1005,02	915,78
Выход	91,12	1000,0	911,2	1000,0	911,2

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Шоколадная масса . . .	99,3	717,82	712,80	505,00	501,47
Масло сливочное	84,0	180,00	151,20	126,63	106,37
Сливки 20%-ные	30,0	87,50	26,25	61,56	18,47
Спирт	—	40,00	—	28,14	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,90	—	1,34	—
Итого	—	1027,22	890,25	722,67	626,31
Выход	87,7	1000,0	877,0	703,52	616,99
Влажность $12,3 \pm 1,5\%$					

Рецептура шоколадной массы

На 505,0 кг

Сахарная пудра	99,85	587,77	586,89	296,82	296,37
Тертое какао	97,4	224,07	218,24	113,16	110,22

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Масло какао	100,0	197,90	197,90	99,94	99,94
Эссенция ванильная . . .	—	1,20	—	0,61	—
Итого	—	1010,94	1003,03	510,53	506,53
Выход	99,3	1000,0	993,0	505,0	501,47

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	301,50	298,79	305,8	303,0
Сахарная пудра	99,85	296,82	296,37	301,1	300,6
Тертое какао	97,4	113,16	110,22	114,8	111,8
Масло какао	100,0	99,94	99,94	101,4	101,4
Масло сливочное	84,0	126,63	106,37	128,5	107,9
Сливки 20%-ные	30,0	61,56	18,47	62,3	18,7
Спирт	—	28,14	—	28,5	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,95	—	2,0	—
Итого	—	1029,70	930,16	1044,3	943,4
Выход	91,12	1000,0	911,2	1000,0	911,2

РЕЦЕПТУРА № 113

Конфеты «ГРАЖИНА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы, обсыпаны какао-смесью. Корпус шоколадно-ореховый крем с добавлением сливок и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,4 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Обсыпка конфет					
Глазированные корпуса . .	89,25	864,27	771,36	864,27	771,36
Шоколадная глазурь (разведенная)	99,14	80,39	79,70	80,39	79,70
Какао-смесь	98,2	60,29	59,20	60,29	59,20
Итого	—	1004,95	910,26	1004,95	910,26
Выход	90,57	1000,0	905,7	1000,0	905,7

Рецептура конфет					
На 864,27 кг					
Корпус	87,5	858,65	751,32	742,10	649,34
Шоколадная глазурь (разведенная)	99,14	151,50	150,20	130,94	129,81
Итого	—	1010,15	901,52	873,04	779,15
Выход	89,25	1000,0	892,5	864,27	771,36

Рецептура корпуса					
На 742,10 кг					
Шоколадно-ореховая масса	99,0	718,44	711,26	533,15	527,82
Масло сливочное	84,0	179,61	150,87	133,29	111,96
Сливки 20%-ные	30,0	87,30	26,19	64,79	19,44
Спирт	—	39,91	—	29,62	—
Ванилин	—	0,15	—	0,11	—
Итого	—	1025,41	888,32	760,96	659,22
Выход	87,5	1000,0	875,0	742,10	649,34

Рецептура разведенной глазури					
На 211,33 кг					
Шоколадная глазурь . . .	99,1	951,10	942,54	200,99	199,18
Масло какао	100,0	50,05	50,05	10,58	10,58
Итого	—	1001,15	992,59	211,57	209,76
Выход	99,14	1000,0	991,4	211,33	209,51

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура шоколадно-ореховой массы На 533,15 кг					
Сахарная пудра	99,85	447,82	447,15	238,76	238,40
Тертое какао	97,40	222,99	217,19	118,89	115,80
Молоко сухое	95,00	126,23	119,92	67,30	63,94
Ядро миндаля жареное .	97,50	46,98	45,81	25,05	24,42
Масло какао	100,00	169,93	169,93	90,60	90,60
Ванилин	—	0,30	—	0,16	—
Итого	—	1014,25	1000,0	540,76	533,16
Выход	99,0	1000,0	990,0	533,15	527,82

Рецептура какао-смеси		На 60,29 кг			
Сахарная пудра	99,85	669,78	668,78	40,38	40,32
Порошок какао	95,00	334,89	318,15	20,19	19,18
Итого	—	1004,67	986,93	60,57	59,50
Выход	98,2	1000,0	982,0	60,29	59,20

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	200,99	199,18	202,4	200,6
Сахарная пудра	99,85	279,14	278,72	281,1	280,7
Тертое какао	97,4	118,89	115,80	119,7	116,6
Молоко сухое	95,0	67,30	63,94	67,8	64,4
Ядро миндаля жареное .	97,5	25,05	24,42	25,2	24,6
Масло какао	100,0	101,18	101,18	101,9	101,9
Порошок какао	95,0	20,19	19,18	20,3	19,3
Масло сливочное	84,0	133,29	111,96	134,3	112,8
Сливки 20%-ные	30,0	64,79	19,44	65,3	19,6
Спирт	—	29,62	—	29,8	—
Ванилин	—	0,27	—	0,3	—
Итого	—	1040,71	933,82	1048,1	940,5
Выход	90,57	1000,0	905,7	1000,0	905,7

РЕЦЕПТУРА № 114

Конфеты «КОЛОС»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — миндальный крем с добавлением молока. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,6 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Корпус	98,0	656,57	643,44	656,57	643,44
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	993,84	1010,15	993,84
Выход	98,39	1000,0	983,9	1000,0	983,9

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Ядро миндаля жареное	97,50	307,31	299,63	201,77	196,73
Ядро ореха лещинного жареное	97,50	61,46	59,92	40,35	39,34
Сахарная пудра	99,85	460,89	460,20	302,61	302,16
Масло сливочное	84,0	30,75	25,83	20,19	16,96
Молоко сухое	95,0	60,17	57,16	39,51	37,53
Масло какао	100,0	92,19	92,19	60,53	60,53
Коньяк	—	3,06	—	2,01	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция ромовая	—	1,53	—	1,00	—
Ванилин	—	0,15	—	0,11	—
Итого	—	1017,51	994,93	668,08	653,25
Выход	98,0	1000,0	980,0	656,57	643,44
Влажность 2,0±0,5%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	353,58	350,40	358,8	355,6
Сахарная пудра	99,85	302,61	302,16	307,1	306,6
Ядро миндаля жареное . .	97,5	201,77	196,73	204,7	199,6
Ядро ореха лесчинного жареное	97,5	40,35	39,34	40,9	39,9
Молоко сухое	95,0	39,51	37,53	40,1	38,1
Масло какао	100,0	60,53	60,53	61,4	61,4
Масло сливочное	84,0	20,19	16,96	20,5	17,2
Коньяк	—	2,01	—	2,0	—
Эссенция ромовая	—	1,00	—	1,0	—
Ванилин	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	1021,66	1003,65	1036,6	1018,4
Выход	98,39	1000,0	983,9	1000,0	983,9

РЕЦЕПТУРА № 115

Конфеты «КОСМИЧЕСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной или прямо-
угольной формы. Корпус — шоколадно-молочный крем с добавлением
коньяка и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влаж-
ность конфет 9,1±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	656,57	577,78	656,57	577,78
Шоколадная глазурь . . .	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	928,18	1010,15	928,18
Выход	91,89	1000,0	918,9	1000,0	918,9

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Молоко сгущенное	74,0	108,42	80,23	71,19	52,68
Сахаро-паточный сироп . .	75,0	209,07	156,80	137,27	102,95
Шоколад «Экстра» с мо- локом	99,0	663,0	656,37	435,31	430,96
Коньяк	—	24,79	—	16,28	—
Спирт	—	44,40	—	29,15	—
Итого	—	1049,68	893,40	689,20	586,59
Выход	88,0	1000,0	880,0	656,57	577,78
Влажность 12,0±1,5%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахаро-паточного сиропа На 137,27 кг					
Сахарный песок	99,85	423,81	423,17	58,18	58,09
Патока	78,0	423,85	330,60	58,18	45,38
Итого	—	847,66	753,77	116,36	103,47
Выход	75,0	1000,0	750,0	137,27	102,95

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	360,8	355,6
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	435,31	430,96	441,6	437,2
Сахарный песок	99,85	58,18	58,09	59,0	58,9
Патока	78,0	58,18	45,38	59,0	46,0
Молоко сгущенное	74,0	71,19	52,68	72,3	53,5
Коньяк	—	16,28	—	16,5	—
Спирт	—	29,15	—	29,6	—
Итого	—	1021,87	937,51	1038,8	951,2
Выход	91,89	1000,0	918,9	1000,0	918,9

РЕЦЕПТУРА № 116

Конфеты «КРАСНАЯ МОСКВА»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус — молочно-миндальный крем с добавлением тертого какао и корицы. Конфеты завернуты.
В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,9 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Обсыпка конфет					
Глазированный корпус	98,4	925,32	910,51	925,32	910,51
Сахарный сироп	65,0	40,23	26,15	40,23	26,15
Какао-смесь	97,5	40,23	39,22	40,23	39,22
Итого	—	1005,78	975,88	1005,78	975,88
Выход	97,1	1000,0	971,0	1000,0	971,0

Рецептура конфет На 925,32 кг					
Корпус	98,1	727,42	713,60	673,1	660,31
Шоколадная глазурь	99,1	282,89	280,34	261,76	259,40
Итого	—	1010,31	993,94	934,86	919,71
Выход	98,4	1000,0	984,0	925,32	910,51

Рецептура сахарного сиропа На 40,23 кг					
Сахарный песок	99,85	654,25	653,27	26,32	26,28
Выход	65,0	1000,0	650,0	40,23	26,15

Рецептура обсыпки На 40,23 кг					
Порошок какао	95,0	502,87	477,73	20,23	19,22
Сахарная пудра	99,85	502,92	502,17	20,23	20,20
Итого	—	1005,79	979,90	40,46	39,42
Выход	97,5	1000,0	975,0	40,23	39,22

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура корпуса		На 673,1 кг			
Молоко, высушенное с сахаром	99,0	521,94	516,72	351,32	347,81
Ядро миндаля жареное	97,5	367,40	358,21	247,30	241,12
Масло какао	100,0	58,0	58,0	39,04	39,04
Тертое какао	97,4	47,34	46,11	31,86	31,03
Масло сливочное	84,0	19,32	16,23	13,0	10,92
Ванилин	—	0,48	—	0,32	—
Корица	100,0	0,67	0,67	0,45	0,45
Итого	—	1015,15	995,94	683,29	670,37
Выход	98,1	1000,0	981,0	673,1	660,31
Влажность 1,9±0,5%					

Рецептура молока, высушенного с сахаром		На 351,32 кг			
Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	184,67	184,39
Молоко сгущенное	74,0	648,96	480,23	228,00	168,72
Итого	—	1174,60	1005,08	412,67	353,11
Выход	99,0	1000,0	990,0	351,32	347,81

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	261,76	259,40	262,9	260,5
Сахарный песок	99,85	210,99	210,67	211,9	211,6
Сахарная пудра	99,85	20,23	20,20	20,3	20,3
Порошок какао	95,0	20,23	19,22	20,3	19,3
Масло какао	100,0	39,04	39,04	39,2	39,2
Тертое какао	97,4	31,86	31,03	31,9	31,1
Масло сливочное	84,0	13,0	10,92	13,1	11,0
Молоко сгущенное	74,0	228,0	168,72	229,0	169,5
Ядро миндаля жареное	97,5	247,30	241,12	248,4	242,2
Ванилин	—	0,32	—	0,3	—
Корица	100,0	0,45	0,45	0,5	0,5
Итого	—	1073,18	1000,77	1077,80	1005,2
Выход	97,1	1000,0	971,0	1000,0	971,0

РЕЦЕПТУРА № 117

Конфеты «ЛАКОМСТВО»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. До-
нышко обсыпано ореховой крупкой. Корпус — молочно-миндальный
крем с добавлением дробленого миндаля. Конфеты не завернуты,
расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влаж-
ность конфет 3,2±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	96,0	582,92	559,60	582,92	559,60
Шоколадная глазурь . .	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Ореховая крупка . . .	94,0	100,50	94,47	100,50	94,47
Краска синяя и желтая .	—	0,10	—	0,10	—
Итого	—	1005,10	972,76	1005,10	972,7
Выход	96,79	1000,0	967,9	1000,0	967,9

Рецептура корпуса		На 582,92 кг			
Миндальный крем	97,9	914,46	895,26	533,06	521,87
Ядро миндаля или кешью жареное дроб- леное	97,5	76,35	74,44	44,51	43,40
Коньяк	—	16,07	—	9,37	—
Эссенция ромовая	—	3,51	—	2,05	—
Итого	—	1010,39	969,70	588,99	565,27
Выход	96,0	1000,0	960,0	582,92	559,60
Влажность 4,0±1,0%					

РЕЦЕПТУРА № 118

Конфеты «МЕЧТА»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы, обсыпанные шоколадной крупкой. Корпус — сливочно-шоколадный крем с добавлением спирта. Конфеты завернуты или расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 110 штук. Влажность конфет $5,3 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура миндального крема На 533,06 кг					
Сахарная пудра	99,85	357,40	356,86	190,52	190,23
Молоко сухое цельное	95,0	138,98	132,03	74,08	70,38
Ядро миндаля или кешью жареное	97,5	357,43	348,49	190,53	185,77
Масло какао	100,0	129,01	129,01	68,77	68,77
Масло сливочное	84,0	32,77	27,53	17,47	14,67
Итого	—	1015,59	993,92	541,37	529,82
Выход	97,9	1000,0	979,0	533,06	521,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	321,58	318,69	328,1	325,1
Сахарная пудра . . .	99,85	190,52	190,23	194,3	194,0
Ореховая крупка . . .	94,0	100,50	94,47	102,6	96,4
Молоко сухое цельное .	95,0	74,08	70,38	75,6	71,8
Ядро миндаля или кешью жареное . . .	97,5	235,04	229,17	239,7	233,7
Масло какао	100,0	68,77	68,77	70,1	70,1
Масло сливочное . . .	84,0	17,47	14,67	17,9	15,0
Коньяк	—	9,37	—	9,6	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,05	—	2,1	—
Краска синяя и желтая .	—	0,10	—	0,1	—
Итого . . .	—	1019,48	986,38	1040,1	1006,1
Выход . . .	96,79	1000,0	967,9	1000,0	967,9

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	92,0	623,20	573,34	623,20	573,34
Шоколад для формова- ния	99,1	351,55	348,39	351,55	348,39
Шоколадная крупка . .	97,0	35,40	34,34	35,40	34,34
Итого	—	1010,15	956,07	1010,15	956,07
Выход	94,65	1000,0	946,5	1000,0	946,5

Рецептура шоколадной крупки На 35,40 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,8	35,32	35,04
Горячая вода	—	22,64	—	0,80	—
Итого . . .	—	1020,42	989,8	36,12	35,04
Выход . . .	97,0	1000,0	970,0	35,40	34,34

Рецептура корпуса На 623,20 кг

Шоколад «Сливочный» .	98,8	705,83	697,36	439,87	434,59
Масло сливочное . . .	84,0	281,73	236,65	175,57	147,48

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Спирт.	—	98,60	—	61,45	—
Эссенция ванильная . .	—	0,27	—	0,17	—
Итого	—	1086,43	934,01	677,06	582,07
Выход	92,0	1000,0	920,0	623,20	573,34
Влажность 8,0±1,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад для формова- ния	99,1	351,55	348,39	360,5	357,3
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	35,32	35,04	36,2	35,9
Шоколад «Сливочный» .	98,8	439,87	434,59	450,2	445,7
Масло сливочное . . .	84,0	175,57	147,48	180,0	151,2
Спирт.	—	61,45	—	63,0	—
Эссенция ванильная . .	—	0,17	—	0,17	—
Итого	—	1063,93	965,50	1090,07	990,1
Выход	94,65	1000,0	946,5	1000,0	946,5

РЕЦЕПТУРА № 119

Конфеты «НАТАЛКА-ПОЛТАВКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус помадно-кремовый с добавлением ликера. Кон-
феты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влаж-
ность конфет 7,0±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,7	737,36	668,79	737,36	668,79
Шоколадная глазурь . .	99,1	272,75	270,30	272,75	270,30
Итого	—	1010,11	939,09	1010,11	939,09
Выход	92,97	1000,0	929,7	1000,0	929,7

Рецептура корпуса

На 737,36 кг

Сахарная помада . . .	91,0	700,48	637,44	516,51	470,02
Шоколадная глазурь . .	99,1	106,20	105,24	78,31	77,61
Масло сливочное . . .	84,0	178,20	149,69	131,40	110,38
Ликер «Южный» . . .	40,0	64,13	25,65	47,29	18,92
Ванилин	—	0,40	—	0,29	—
Итого	—	1049,41	918,02	773,80	676,93
Выход	90,7	1000,0	907,0	737,36	668,79
Влажность 9,3±1,5%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 516,51 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	432,31	431,66
Патока	78,0	104,63	81,61	54,04	42,15
Итого	—	941,62	917,34	486,35	473,81
Выход	91,0	1000,0	910,0	516,51	470,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	351,06	347,91	356,4	353,2
Сахарный песок	99,85	432,31	431,66	438,9	438,2
Патока	78,0	54,04	42,15	54,9	42,8
Масло сливочное	84,0	131,40	110,38	133,3	112,0
Ликер «Южный»	40,0	47,29	18,92	48,0	19,2
Ванилин	—	0,29	—	0,3	—
Итого	—	1016,39	951,02	1031,8	965,4
Выход	92,97	1000,0	929,7	1000,0	929,7

РЕЦЕПТУРА № 120

Конфеты «РЕГИНА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадный крем с добавлением вафельной крошки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $1,3 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,5	683,42	673,17	683,42	673,17
Шоколадная глазурь	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Итого	—	1005,00	991,86	1005,00	991,86
Выход	98,69	1000,0	986,9	1000,0	986,9

Рецептура корпуса

На 683,42 кг

Молочно - шоколадный крем	99,0	919,60	910,40	628,47	622,19
Вафельная крошка	95,5	86,43	82,54	59,07	56,41
Эссенция ромовая	—	2,65	—	1,81	—
Итого	—	1008,68	992,94	689,35	678,60
Выход	98,5	1000,0	985,0	683,42	673,17

Влажность $1,5 \pm 0,5\%$

Приготовление вафельной крошки

На 59,07 кг

Вафли	95,5	1005,03	959,8	59,37	56,70
Выход	95,5	1000,0	955,0	59,07	56,41

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочно-шоколадного крема На 628,47 кг

Сахарный песок	99,85	490,88	490,14	308,50	308,04
Молоко цельное	12,0	1212,67	145,52	762,13	91,46
Тертое какао	97,4	143,78	140,04	90,36	88,01
Масло кокосовое	100,0	239,65	239,65	150,61	150,61
Ванилин	—	0,48	—	0,30	—
Итого	—	2087,46	1015,35	1311,90	638,12
Выход	99,0	1000,0	990,0	628,47	622,19

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	321,58	318,69	326,2	323,3
Молоко цельное	12,0	762,13	91,46	773,3	92,8
Сахарный песок	99,85	308,50	308,04	313,0	312,5
Тертое какао	97,4	90,36	88,01	91,7	89,3
Масло кокосовое	100,0	150,61	150,61	152,8	152,8
Вафли	95,5	59,37	56,70	60,2	57,5
Ванилин	—	0,30	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	1,81	—	1,8	—
Итого	—	1694,66	1013,51	1719,3	1028,2
Выход	98,69	1000,0	986,9	1000,0	986,9

РЕЦЕПТУРА № 121

Конфеты «САЛЮТ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-миндальный крем с добавлением дробленого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	97,0	656,57	636,87	656,57	636,87
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	987,27	1010,15	987,27
Выход	97,74	1000,0	977,4	1000,0	977,4

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Пралине миндальное	99,0	458,81	454,22	301,24	298,23
Шоколад - полуфабрикат для начинок	99,2	331,99	329,33	217,97	216,23
Масло сливочное	84,0	133,05	111,76	87,36	73,38
Ядро кешью жареное дробленое	97,5	91,75	89,46	60,24	58,73
Итого	—	1015,60	984,77	666,81	646,57
Выход	97,0	1000,0	970,0	656,57	636,87

Влажность $3,0 \pm 1,0\%$

Рецептура миндального пралине

На 301,24 кг

Сахарный песок	99,85	558,05	557,21	168,11	167,86
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	279,00	272,02	84,05	81,95

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	175,82	175,82	52,96	52,96
Эссенция ванильная	—	3,06	—	0,92	—
Итого	—	1015,93	1005,05	306,04	302,77
Выход	99,0	1000,0	990,0	301,24	298,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	357,2	354,0
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	217,97	216,23	220,3	218,5
Сахарный песок	99,85	168,11	167,86	169,9	169,6
Ядро кешью жареное дробленое	97,5	60,24	58,73	60,8	59,3
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	84,05	81,95	84,9	82,8
Масло сливочное	84,0	87,36	73,38	88,2	74,1
Масло какао	100,0	52,96	52,96	53,5	53,5
Эссенция ванильная	—	0,92	—	0,9	—
Итого	—	1025,19	1001,51	1035,7	1011,8
Выход	97,74	1000,0	977,4	1000,0	977,4

РЕЦЕПТУРА № 122

Конфеты «СИГУЛДА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы или в виде батончиков. Корпус — шоколадно-молочный крем с добавлением спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $11,6 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	666,66	553,33	666,66	553,33
Шоколад «Узорчатый»	99,2	342,75	340,00	342,75	340,00
Итого	—	1009,41	893,33	1009,41	893,33
Выход	88,44	1000,0	884,4	1000,0	884,4

Рецептура корпуса

На 666,66 кг

Шоколад «Экстра с молочно-локом»	99,0	218,17	215,99	145,45	144,00
Шоколад «Юбилейный»	99,0	218,17	215,99	145,45	144,00
Шоколад «Люкс»	99,0	392,71	388,78	261,80	259,18
Молоко цельное	12,0	218,17	26,18	145,45	17,45
Спирт	—	32,72	—	21,81	—
Ванилин	—	0,11	—	0,07	—
Итого	—	1080,05	846,94	720,03	564,63
Выход	83,0	1000,0	830,0	666,66	553,33

Влажность $17,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад «Узорчатый»	99,2	342,75	340,00	349,8	346,3
Шоколад «Экстра с молочно-локом»	99,0	145,45	144,00	148,2	146,7
Шоколад «Юбилейный»	99,0	145,45	144,00	148,2	146,7
Шоколад «Люкс»	99,0	261,80	259,18	266,6	263,9
Молоко цельное	12,0	145,45	17,45	147,5	17,7
Спирт	—	21,81	—	22,2	—
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1062,78	904,63	1082,57	921,3
Выход	88,44	1000,0	884,4	1000,0	884,4

РЕЦЕПТУРА № 123

Конфеты «СТРЕЛА»

Глазированные шоколадом конфеты конусообразной формы в кулечках из алюминиевой фольги. Корпус помадно-кремовый с добавлением коньяка и спирта. Сверху каждая конфета украшена цветным кремом. Конфеты расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $8,2 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	87,0	516,16	536,06	616,16	536,06
Шоколадная глазурь	99,1	222,20	220,20	222,20	220,20
Крем для отделки	90,0	171,72	154,55	171,72	154,55
Итого	—	1010,08	910,81	1010,08	910,81
Выход	90,17	1000,0	901,7	1000,0	901,7

Рецептура корпуса

На 616,16 кг

Молочная помада	91,0	789,67	718,60	486,56	442,77
Масло сливочное	84,0	196,01	164,65	120,77	101,45
Спирт	—	65,02	—	40,06	—
Коньяк	—	39,01	—	24,04	—
Ванилин	—	0,2	—	0,12	—
Итого	—	1089,91	883,25	671,55	544,22
Выход	87,0	1000,0	870,0	616,16	536,06

Влажность $13,0 \pm 1,5\%$

Рецептура крема для отделки

На 171,72 кг

Молочная помада	91,0	824,26	750,08	141,54	128,80
Масло сливочное	84,0	116,67	98,0	20,03	16,83
Масло какао	100,0	75,0	75,0	12,88	12,88
Коньяк	—	16,7	—	2,87	—
Ванилин	—	0,33	—	0,06	—
Краска	—	0,17	—	0,03	—
Итого	—	1033,13	923,08	177,41	158,51
Выход	90,0	1000,0	900,0	171,72	154,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады На 628,10 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	392,36	391,77
Патока	78,0	91,0	70,98	57,16	44,58
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	190,53	140,99
Итого	—	1019,03	919,20	640,05	577,34
Выход	91,0	1000,0	910,0	628,10	571,57

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Шоколадная глазурь	99,1	222,20	220,20	225,6	223,6
Сахарный песок	99,85	392,36	391,77	398,5	397,9
Патока	78,0	57,16	44,58	58,1	45,3
Молоко сгущенное	74,0	190,53	140,99	193,5	143,2
Масло сливочное	84,0	140,80	118,28	143,0	120,1
Масло какао	100,0	12,88	12,88	13,1	13,1
Спирт	—	40,06	—	40,7	—
Коньяк	—	26,91	—	27,3	—
Ванилин	—	0,18	—	0,18	—
Краска	—	0,03	—	0,03	—
Итого	—	1083,11	928,70	1100,01	943,2
Выход	90,17	1000,0	901,7	1000,0	901,7

РЕЦЕПТУРА № 124

Конфеты «ТРИЮФЕЛИ»

Обсыпанные какао-смесью конфеты куполообразной формы. Корпус — шоколадный крем на кокосовом масле. Конфеты завернуты. В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	99,2	934,72	927,24	934,72	927,24
Порошок какао	95,0	30,15	28,64	30,15	28,64
Сахарная пудра	99,85	10,07	10,05	10,07	10,05
Поливочный шоколад	99,55	30,19	30,05	30,19	30,05
Итого	—	1005,13	995,98	1005,13	995,98
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Рецептура корпуса

На 934,72 кг

Шоколадная масса	99,1	825,94	818,51	772,02	765,07
Масло какао	100,0	60,50	60,50	56,55	56,55
Масло кокосовое	100,0	120,99	120,99	113,09	113,09
Эссенция ирисовая	—	1,01	—	0,94	—
Итого	—	1008,44	1000,0	942,60	934,71
Выход	99,2	1000,0	992,0	934,72	927,24

Влажность $0,8 \pm 0,3\%$

Рецептура поливочного шоколада

На 30,19 кг

Шоколадная масса	99,1	504,04	499,50	15,22	15,08
Масло какао	100,0	504,03	504,03	15,22	15,22
Итого	—	1008,07	1003,53	30,44	30,30
Выход	99,55	1000,0	995,5	30,19	30,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура шоколадной массы					
Сахарная пудра	99,85	594,19	593,30	467,77	467,07
Тертое какао	97,4	314,75	306,57	247,78	241,34
Масло какао	100,0	101,14	101,14	79,62	79,62
Ванилин	—	0,28	—	0,22	—
Итого	—	1010,36	1001,01	795,39	788,03
Выход	99,1	1000,0	991,0	787,24	780,15

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарная пудра	99,85	477,84	477,12	484,6	483,9
Тертое какао	97,4	247,78	241,34	251,3	244,8
Масло какао	100,0	151,39	151,39	153,5	153,5
Масло кокосовое	100,0	113,09	113,09	114,7	114,7
Порошок какао	95,0	30,15	28,64	30,5	29,0
Ванилин	—	0,22	—	0,22	—
Эссенция ирисовая	—	0,94	—	1,0	—
Итого	—	1021,41	1011,58	1035,82	1025,9
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Примечание. При работе в летнее время количество масла какао увеличивается за счет кокосового масла, при работе в зимнее время кокосовое масло разрешается заменять сливочным маслом. При поточно-механизированном способе производства разрешается вводить поливочный шоколад в корпус.

РЕЦЕПТУРА № 125

Конфеты «ТРИЮФЕЛИ ЭКСТРА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус — сливочно-шоколадный крем. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 105 штук. Влажность конфет $4,9 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Обсыпка конфет

Глазированные конфеты	94,95	969,68	920,71	969,68	920,71
Порошок какао	95,0	20,20	19,19	20,20	19,19
Сахарная пудра	99,85	20,23	20,20	20,23	20,20
Итого	—	1010,11	960,10	1010,11	960,10
Выход	95,05	1000,0	950,5	1000,0	950,5

Рецептура конфет

На 969,68 кг

Корпус	93,0	686,87	638,79	666,04	619,42
Шоколадная глазурь . .	99,1	323,21	320,30	313,41	310,59
Итого	—	1010,08	959,09	979,45	930,01
Выход	94,95	1000,0	949,5	969,68	920,71

Рецептура корпуса

На 666,04 кг

Шоколадная масса . . .	98,0	710,58	696,37	473,27	463,80
Масло сливочное	84,0	289,31	243,02	192,69	161,86
Коньяк	—	30,45	—	20,28	—
Итого	—	1030,34	939,39	686,24	625,66
Выход	93,0	1000,0	930,00	666,04	619,42

Влажность $7,0 \pm 1,5\%$

Рецептура шоколадной массы

На 473,27 кг

Сахарная пудра	99,85	453,93	453,25	214,83	214,51
Молоко, пережженное с сахаром	99,0	86,47	85,61	40,92	40,51

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Тертое какао	97,4	409,05	398,41	193,59	188,56
Масло какао	100,0	57,65	57,65	27,28	27,28
Коньяк	—	17,29	—	8,18	—
Ванилин	—	0,58	—	0,27	—
Итого	—	1024,97	994,92	485,07	470,86
Выход	98,0	1000,0	980,0	473,27	463,80

Приготовление молока, пережженного с сахаром
На 40,92 кг

Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	21,51	21,48
Молоко сгущенное . . .	74,0	648,96	480,23	26,56	19,65
Итого	—	1174,60	1005,08	48,07	41,13
Выход	99,0	1000,0	990,0	40,92	40,51

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	313,41	310,59	316,9	314,0
Сахарный песок	99,85	21,51	21,48	21,7	21,7
Сахарная пудра	99,85	235,06	234,71	237,8	237,4
Порошок какао	95,0	20,20	19,19	20,4	19,4
Тертое какао	97,4	193,59	188,56	195,8	190,7
Масло какао	100,0	27,28	27,28	27,6	27,6
Масло сливочное	84,0	192,69	161,86	194,8	163,6
Молоко сгущенное	74,0	26,56	19,65	26,9	19,9
Коньяк	—	28,46	—	28,8	—
Ванилин	—	0,27	—	0,27	—
Итого	—	1059,03	983,32	1070,97	994,3
Выход	95,05	1000,0	950,5	1000,0	950,5

6. Конфеты со сбивными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 126

Конфеты «ВЕСЕННИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус — сбитая на белках фруктово-ягодная масса. Выпускаются смесью двух сортов: мандаринового и черносмородинового. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 88 штук. Влажность конфет $12,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	80,0	603,01	482,41	603,01	482,41
Шоколадная глазурь	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	880,80	1005,04	880,80
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Сироп с агаром	83,0	503,45	417,86	303,59	251,98
Фруктовая масса	80,0	404,98	323,98	244,21	195,37
Подварка мандариновая (для мандаринового сорта) или черносмо- родиновая (для черно- смородинового сорта)	80,0	64,79	51,83	39,07	31,26
Яичный белок	12,0	21,58	2,59	13,01	1,56
Наливка «Спотыкач»	40,0	37,03	14,81	22,33	8,93
Кислота лимонная	98,0	1,13	1,11	0,68	0,67
Эссенция мандариновая или черносмородино- вая	—	2,22	—	1,34	—
Краска красная	—	1,48	—	0,89	—
Итого	—	1036,66	812,18	625,12	489,77
Выход	80,0	1000,0	800,0	603,01	482,41

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Рецептура фруктовой массы

На 244,21 кг

Сахарный песок	99,85	734,88	733,78	179,47	179,20
Пюре абрикосовое	10,0	734,90	73,49	179,47	17,95
Итого	—	1469,78	807,27	358,94	197,15
Выход	80,0	1000,0	800,0	244,21	195,37

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сиропа с агаром

На 303,59 кг

Сахарный песок	99,85	591,72	590,83	179,64	179,37
Патока	78,0	295,86	230,77	89,82	70,06
Агар	85,0	14,79	12,57	4,49	3,82
Итого	—	902,37	834,17	273,95	253,25
Выход	83,0	1000,0	830,0	303,59	251,98

Уваривание подварки

На 39,07 кг

Подварка черносмороди- новая или мандаринно- вая	69,0	1169,96	807,27	45,71	31,54
Выход	80,0	1000,0	800,0	39,07	31,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	402,01	398,39	409,5	405,8
Сахарный песок	99,85	359,11	358,57	365,8	365,3
Патока	78,0	89,82	70,06	91,5	71,3
Пюре абрикосовое	10,0	179,47	17,95	182,8	18,3
Подварка мандариновая	69,0	22,85	15,77	23,3	16,1
Подварка черносмороди- новая	69,0	22,86	15,77	23,3	16,1
Наливка «Спотыкач»	40,0	22,33	8,93	22,7	9,1
Яичный белок	12,0	13,01	1,56	13,3	1,6
Агар	85,0	4,49	3,82	4,6	3,9
Кислота лимонная	98,0	0,68	0,67	0,7	0,7
Эссенция мандариновая	—	0,67	—	0,7	—
Эссенция черносмороди- новая	—	0,67	—	0,7	—
Краска красная	—	0,89	—	0,9	—
Итого	—	1118,86	891,49	1139,8	908,2
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4

РЕЦЕПТУРА № 127

Конфеты «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — сбитая на белках молочная масса с добавлением растертого ядра ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 72 штук. Влажность конфет $10,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	86,0	723,62	622,31	723,62	622,31
Шоколадная глазурь	99,1	281,43	278,90	281,43	278,90
Итого	—	1005,05	901,21	1005,05	901,21
Выход	89,67	1000,0	896,7	1000,0	896,7

Рецептура корпуса

На 723,62 кг

Сироп с агаром	83,0	417,37	346,42	302,02	250,68
Молоко, уваренное с са- харом	90,0	557,62	501,86	403,50	363,15
Яичный белок	12,0	23,50	2,82	17,01	2,04
Ядро лещинное жареное	97,5	22,56	22,0	16,32	15,91
Спирт	—	7,52	—	5,44	—
Эссенция пуншевая	—	3,76	—	2,72	—
Итого	—	1032,33	873,10	747,01	631,78
Выход	86,0	1000,0	860,0	723,62	622,31
Влажность $14,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сиропа с агаром

На 302,02 кг

Сахарный песок	99,85	717,26	716,18	216,63	216,31
Патока	78,0	143,45	111,89	43,32	33,79
Агар	85,0	7,18	6,10	2,17	1,84
Итого	—	867,89	834,17	262,12	251,94
Выход	83,0	1000,0	830,0	302,02	250,68

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Уваривание молока с сахаром

На 403,50 кг

Молоко сгущенное	74,0	496,72	367,57	200,43	148,32
Сахарный песок	99,85	419,69	419,06	169,34	169,09
Патока	78,0	162,92	127,08	65,74	51,28
Итого	—	1079,33	913,71	435,51	368,69
Выход	90,0	1000,0	900,0	403,50	363,15

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	281,43	278,90	283,2	280,7
Сахарный песок	99,85	385,97	385,40	388,5	387,9
Патока	78,0	109,06	85,07	109,7	85,6
Молоко сгущенное	74,0	200,43	148,32	201,8	149,3
Ядро лещинное жареное	97,5	16,32	15,91	16,4	16,0
Агар	85,0	2,17	1,84	2,2	1,9
Яичный белок	12,0	17,01	2,04	17,1	2,05
Спирт	—	5,44	—	5,5	—
Эссенция пуншевая	—	2,72	—	2,7	—
Итого	—	1020,55	917,48	1027,1	923,45
Выход	89,67	1000,0	896,7	1000,0	896,7

РЕЦЕПТУРА № 128

Конфеты «ЗООЛОГИЧЕСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — сбитая на белках масса с добавлением сахарной помады и тертых цукатов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 30 штук. Влажность конфет $5,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	92,0	703,52	647,24	703,52	647,24
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	946,03	1005,02	946,03
Выход	94,13	1000,0	941,3	1000,0	941,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарная помада	91,0	882,60	803,17	620,93	565,05
Сбитая масса	80,0	83,24	66,59	58,56	46,85
Цукаты	82,0	69,33	56,85	48,78	40,00
Кислота лимонная . . .	98,0	0,83	0,81	0,58	0,57
Эссенция фруктовая . .	—	1,65	—	1,16	—
Итого	—	1037,65	927,42	730,01	652,47
Выход	92,0	1000,0	920,0	703,52	647,24

Рецептура сахарной помады

На 620,93 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	519,71	518,93
Патока	78,0	104,63	81,61	64,97	50,68
Итого	—	941,62	917,34	584,68	569,61
Выход	91,0	1000,0	910,0	620,93	565,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сбитой массы

На 58,56 кг

Сахарный песок	99,85	590,21	589,32	34,56	34,51
Патока	78,0	227,92	177,78	13,35	10,41
Яичный белок	12,0	341,50	40,98	20,00	2,40
Итого	—	1159,63	808,08	67,91	47,32
Выход	80,0	1000,0	800,0	58,56	46,85

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	305,0	302,3
Сахарный песок	99,85	554,27	553,44	560,7	559,9
Патока	78,0	78,32	61,09	79,2	61,8
Яичный белок	12,0	20,00	2,40	20,3	2,4
Цукаты	82,0	48,78	40,00	49,4	40,5
Кислота лимонная . . .	98,0	0,58	0,57	0,6	0,6
Эссенция фруктовая . .	—	1,16	—	1,2	—
Итого	—	1004,61	956,29	1016,4	967,5
Выход	94,13	1000,0	941,3	1000,0	941,3

РЕЦЕПТУРА № 129

Конфеты «РЕПКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы укрупненного размера. Корпус — сбитая на белках желеинная масса с клубничным припасом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 25 штук. Влажность конфет $14,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,0	673,37	531,96	673,37	531,96
Шоколадная глазурь	99,1	331,62	328,64	331,62	328,64
Итого	—	1004,99	860,60	1004,99	860,60
Выход	85,63	1000,0	856,3	1000,0	856,3

Рецептура корпуса

На 673,37 кг

Сироп с агаром	83,0	762,28	632,69	513,30	426,04
Припас клубничный	60,0	260,0	156,0	175,08	105,05
Яичный белок	12,0	72,5	8,7	48,82	5,86
Кислота лимонная	98,0	4,8	4,7	3,23	3,17
Эссенция клубничная	—	2,5	—	1,68	—
Настойка ягод в спирте	—	15,0	—	10,10	—
Итого	—	1117,08	802,09	752,21	540,12
Выход	79,0	1000,0	790,0	673,37	531,96

Влажность $21,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сиропа с агаром

На 513,30 кг

Сахарный песок	99,85	591,72	590,83	303,73	303,27
Патока	78,0	295,86	230,77	151,87	118,46
Агар	85,0	14,79	12,57	7,59	6,45
Итого	—	902,37	834,17	463,19	428,18
Выход	83,0	1000,0	830,0	513,30	426,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	331,62	328,64	337,9	334,9
Сахарный песок	99,85	303,73	303,27	309,5	309,0
Патока	78,0	151,87	118,46	154,7	120,7
Припас клубничный	60,0	175,08	105,05	178,3	107,0
Яичный белок	12,0	48,82	5,86	50,0	6,0
Агар	85,0	7,59	6,45	7,8	6,6
Настойка ягод в спирте	—	10,10	—	10,3	—
Кислота лимонная	98,0	3,23	3,17	3,3	3,2
Эссенция клубничная	—	1,68	—	1,7	—
Итого	—	1033,72	870,90	1053,5	887,40
Выход	85,63	1000,0	856,3	1000,0	856,3

РЕЦЕПТУРА № 130

Конфеты «САДОВАЯ КЛУБНИКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — сбитая на белках желейно-фруктовая масса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,0	703,52	555,78	703,52	555,78
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого . . .	—	1005,02	854,57	1005,02	854,57
Выход . . .	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	435,40	434,75	306,31	305,85
Патока	78,0	215,40	168,01	151,54	118,20
Подварка клубничная .	69,0	230,00	158,70	161,81	111,65
Пюре клубничное . . .	10,0	169,30	16,93	119,11	11,91
Яичный белок	12,0	56,67	6,80	39,87	4,78
Агар	85,0	13,20	11,22	9,29	7,90

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота молочная . . .	40,0	13,80	5,52	9,71	3,88
Эссенция клубничная . .	—	2,50	—	1,76	—
Итого . . .	—	1136,27	801,93	799,40	564,17
Выход . . .	79,0	1000,0	790,0	703,52	555,78

Влажность $21,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	306,0	303,2
Сахарный песок	99,85	306,31	305,85	310,9	310,4
Патока	78,0	151,54	118,20	153,7	119,9
Подварка клубничная .	69,0	161,81	111,65	164,2	113,3
Пюре клубничное . . .	10,0	119,11	11,91	121,0	12,1
Яичный белок	12,0	39,87	4,78	40,8	4,9
Агар	85,0	9,29	7,90	9,4	8,0
Кислота молочная . . .	40,0	9,71	3,88	9,8	3,9
Эссенция клубничная . .	—	1,76	—	1,8	—
Итого . . .	—	1100,90	862,96	1117,6	875,7
Выход . . .	85,03	1000,0	850,3	1000,0	850,3

РЕЦЕПТУРА № 131

Конфеты «СНЕГУРОЧКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой овальной формы. Корпус — сбита на желтках помада с добавлением сливочного масла и спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $11,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	85,58	753,83	645,13	753,83	645,13
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,14	894,18	1005,14	894,18
Выход	88,97	1000,0	889,7	1000,0	889,7

Рецептура корпуса

На 753,83 кг

Сахарная помада	91,0	852,24	775,54	642,44	584,62
Яичные желтки	46,0	56,74	26,10	42,77	19,67
Молоко сгущенное	74,0	35,50	26,27	26,76	19,80
Масло сливочное	84,0	47,35	39,77	35,69	29,98
Спирт	—	23,67	—	17,84	—
Кислота лимонная	98,0	1,17	1,15	0,88	0,86
Ванилин	—	0,35	—	0,26	—
Итого	—	1017,02	868,83	766,64	654,93
Выход	85,58	1000,0	855,8	753,83	645,13

Влажность $14,42 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 642,44 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	537,72	536,91
Патока	78,0	104,63	81,61	67,22	52,43
Итого	—	941,62	917,34	604,94	589,34
Выход	91,0	1000,0	910,0	642,44	584,62

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,31	249,05	253,4	251,1
Сахарный песок	99,85	537,72	536,91	542,2	541,4
Патока	78,0	67,22	52,43	67,8	52,9
Желтки	46,0	42,77	19,67	43,0	19,8
Молоко сгущенное	74,0	26,76	19,80	27,0	20,0
Масло сливочное	84,0	35,69	29,98	36,0	30,2
Спирт	—	17,84	—	18,0	—
Кислота лимонная	98,0	0,88	0,86	0,9	0,9
Вацилин	—	0,26	—	0,26	—
Итого	—	980,45	908,70	988,56	916,3
Выход	88,97	1000,0	889,7	1000,0	889,7

РЕЦЕПТУРА № 132

Конфеты «СТРАТОСФЕРА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — сбитая на белках фруктовая масса с добавлением дробленого миндаля. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее, 65 штук. Влажность конфет $12,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	81,0	653,27	529,15	653,27	529,15
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	351,81	348,64
Итого	—	1005,08	877,79	1005,08	877,79
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4

Рецептура корпуса

На 653,27 кг

Сбитая масса	80,5	995,77	801,59	650,51	523,66
Сахарная пудра	99,85	14,96	14,94	9,77	9,76
Итого	—	1010,73	816,53	660,28	533,42
Выход	81,0	1000,0	810,0	653,27	529,15

Влажность $19,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сбитой массы

На 650,51 кг

Сироп с агаром	83,0	617,87	512,83	401,93	333,60
Фруктовая масса	75,0	364,59	273,44	237,17	177,88
Яичный белок	12,0	34,42	4,13	22,39	2,69
Ядро миндаля или ореха лещинного жареное	—	—	—	—	—
Ядро миндаля или ореха дробленое	97,5	27,53	26,84	17,91	17,46
Эссенция ромовая	—	2,45	—	1,59	—
Итого	—	1046,86	817,24	680,99	531,63
Выход	80,5	1000,0	805,0	650,51	523,66

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сиропа с агаром

На 401,93 кг

Сахарный песок	99,85	591,72	590,83	237,83	237,47
Патока	78,0	295,86	230,77	118,92	92,76
Агар	85,0	14,79	12,57	5,94	5,05
Итого	—	902,37	834,17	362,69	335,28
Выход	83,0	1000,0	830,0	401,93	333,60

Рецептура фруктовой массы

На 237,17 кг

Сахарный песок	99,85	688,95	687,92	163,40	163,15
Пюре абрикосовое	10,0	688,95	68,89	163,40	16,34
Итого	—	1377,90	756,81	326,80	179,49
Выход	75,0	1000,0	750,0	237,17	177,88

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	356,4	353,2
Сахарный песок	99,85	401,23	400,62	406,5	405,9
Сахарная пудра	99,85	9,77	9,76	9,9	9,9
Патока	78,0	118,92	92,76	120,5	94,0
Пюре абрикосовое	10,0	163,40	16,34	165,6	16,6
Ядро миндаля или ореха лещинного жареное	—	—	—	—	—
Ядро миндаля или ореха дробленое	97,5	17,91	17,46	18,2	17,7
Яичный белок	12,0	22,39	2,69	22,7	2,7
Агар	85,0	5,94	5,05	6,0	5,1
Эссенция ромовая	—	1,59	—	1,6	—
Итого	—	1092,96	893,32	1107,4	905,1
Выход	87,34	1000,0	873,4	1000,0	873,4

РЕЦЕПТУРА № 133

Конфеты «СУФЛЕ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Корпус — сбита на белках масса. Выпускаются смесью четырех сортов: ананасного, черносмородинового, апельсинового и кофейного или отдельными сортами. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	80,0	603,01	482,41	603,01	482,41
Шоколадная глазурь	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	880,80	1005,02	880,80
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4

Рецептура корпуса «Ананасное суфле» На 150,75 кг

Сироп с агаром	83,0	750,57	622,97	113,15	93,91
Цукат из дыни или арбуза рубленый	70,0	252,06	176,44	38,0	26,60
Яичный белок	12,0	70,00	8,40	10,55	1,27
Кислота лимонная	98,0	4,46	4,37	0,67	0,66
Портвейн	—	16,80	—	2,53	—
Эссенция ананасная	—	1,68	—	0,25	—
Итого	—	1095,57	812,18	165,15	122,44
Выход	80,0	1000,0	800,0	150,75	120,60

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Рецептура корпуса «Кофейное суфле» На 150,75 кг

Сироп с агаром	83,0	948,57	787,31	143,00	118,69
Экстракт кофейный	3,0	65,67	1,97	9,90	0,30
Яичный белок	12,0	72,25	8,67	10,89	1,31
Сахар жженный	82,0	17,35	14,23	2,62	2,15
Ванилин	—	0,17	—	0,03	—
Коньяк	—	2,89	—	0,44	—
Итого	—	1106,90	812,18	166,88	122,45
Выход	80,0	1000,0	800,0	150,75	120,60

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Приготовление кофейного экстракта На 9,90 кг

Кофе молотый	98,0	357,14	350,0	3,54	3,47
Выход	3,0	1000,0	30,0	9,90	0,30
Отходы после экстракции кофе	—	—	319,3	—	3,17

Рецептура корпуса «Апельсиновое суфле»

На 150,75 кг

Сироп с агаром	83,0	750,57	622,97	113,15	93,91
Корка апельсиновая или мандариновая	70,0	252,06	176,44	38,00	26,60
Яичный белок	12,0	70,00	8,40	10,55	1,27
Кислота лимонная	98,0	4,46	4,37	0,67	0,66
Эссенция апельсиновая	—	2,24	—	0,34	—
Коньяк	—	16,80	—	2,53	—
Краска красная	—	0,28	—	0,04	—
Краска желтая	—	0,28	—	0,04	—
Итого	—	1096,69	812,18	165,32	122,44
Выход	80,0	1000,0	800,0	150,75	120,60

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Рецептура корпуса «Черносмородиновое суфле»

На 150,75 кг

Сироп с агаром	83,0	768,05	637,48	115,78	96,10
Припас черносмородиновый	60,0	257,92	154,75	38,88	23,33
Яичный белок	12,0	71,67	8,60	10,80	1,30
Кислота лимонная	98,0	4,56	4,47	0,69	0,68
Эссенция черносмородиновая	—	2,87	—	0,43	—
Наливка «Запеканка»	40,0	17,20	6,88	2,60	1,04
Краска красная	—	2,29	—	0,35	—
Краска синяя	—	0,29	—	0,04	—
Итого	—	1124,85	812,18	169,57	122,45
Выход	80,0	1000,0	800,0	150,75	120,60

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сиропа с агаром					
Сахарный песок	99,85	591,72	590,83	287,03	286,60
Патока	78,0	295,86	230,77	143,52	111,95
Агар	85,0	14,79	12,57	7,17	6,09
Итого	—	902,37	834,17	437,72	404,64
Выход	83,0	1000,0	830,0	485,08	402,61

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	402,01	398,39	411,2	407,5
Сахарный песок	99,85	287,03	286,60	293,5	293,1
Патока	78,0	143,52	111,95	146,8	114,5
Агар	85,0	7,17	6,09	7,3	6,2
Яичный белок	12,0	42,79	5,15	44,2	5,3
Кофе молотый	98,0	3,54	3,47	3,6	3,5
Цукаты из арбуза или дыни рубленные	70,0	38,00	26,60	38,9	27,2
Корка мандариновая или апельсиновая	70,0	38,00	26,60	38,9	27,2
Припас черносмородино- вый	60,0	38,88	23,33	39,8	23,9
Коньяк	—	2,97	—	3,0	—
Портвейн	—	2,53	—	2,6	—
Наливка «Запеканка»	40,0	2,60	1,04	2,8	1,1
Кислота лимонная	98,0	2,03	2,00	2,0	2,0
Эссенция черносмороди- новая	—	0,43	—	0,44	—
Эссенция ананасная	—	0,25	—	0,26	—
Эссенция апельсиновая	—	0,34	—	0,35	—
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Краска красная	—	0,39	—	0,4	—
Краска желтая	—	0,04	—	0,04	—
Краска синяя	—	0,04	—	0,04	—
Итого	—	1012,59	891,22	1035,8	911,5
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4
Отходы после экстрак- ции кофе	—	—	3,17	—	3,2

РЕЦЕПТУРА № 134

Конфеты «ЧЕРЕВИЧКИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — сбита на белках помада с добавлением виш-
невого варенья. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влаж-
ность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	875,73	796,91	660,10	600,69
Варенье вишневое	72,0	156,94	113,00	118,30	85,18
Яичный белок	12,0	22,92	2,75	17,28	2,07
Спирт	—	12,38	—	9,33	—
Кислота лимонная	98,0	1,07	1,05	0,81	0,79
Эссенция вишневая	—	3,02	—	2,28	—
Итого	—	1072,06	913,71	808,10	688,73
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
		На 660,10 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	552,50	551,67
Патока	78,0	104,63	81,61	69,07	53,87
Итого	—	941,62	917,34	621,57	605,54
Выход	91,0	1000,0	910,0	660,10	600,69

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	252,8	250,5
Сахарный песок	99,85	552,50	551,67	555,8	555,0
Патока	78,0	69,07	53,87	69,5	54,2
Варенье вишневое	72,0	118,30	85,18	119,0	85,7
Яичный белок	12,0	17,28	2,07	17,4	2,1
Спирт	—	9,33	—	9,4	—
Кислота лимонная	98,0	0,81	0,79	0,8	0,8
Эссенция вишневая	—	2,28	—	2,3	—
Итого	—	1020,88	942,63	1027,0	948,3
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 135

Конфеты «ЮБИЛЕЙНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — сбитая на белках фруктовая масса с добавлением молока, уваренного с сахаром. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 74 штук. Влажность конфет $12,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	80,0	603,01	482,41	603,01	482,41
Шоколадная глазурь	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	880,80	1005,02	880,80
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Сироп с агаром	75,0	369,48	277,11	222,80	167,10
Яичный белок	12,0	73,08	8,77	44,07	5,29
Подварка клубничная	80,0	184,16	147,33	111,05	88,84
Молоко, уваренное с са- харом	84,0	448,44	376,69	270,41	227,14
Кислота лимонная	98,0	2,33	2,28	1,41	1,38
Ванилин	—	0,09	—	0,05	—
Коньяк	—	14,62	—	8,82	—
Настойка ягод в спирте	—	8,77	—	5,29	—
Итого	—	1100,97	812,18	663,90	489,75
Выход	80,0	1000,0	800,0	603,01	482,41

Влажность $20,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сиропа с агаром

На 222,80 кг

Сахарный песок	99,85	629,72	628,77	140,30	140,09
Патока	78,0	125,94	98,23	28,06	21,89
Агар	85,0	31,49	26,77	7,02	5,97
Итого	—	787,15	753,77	175,38	167,95
Выход	75,0	1000,0	750,0	222,80	167,10

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Уваривание подварки На 111,05 кг

Подварка клубничная	69,0	1169,96	807,27	129,92	89,64
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	111,05	88,84

Уваривание молока с сахаром На 270,41 кг

Молоко сгущенное . . .	74,0	460,97	341,12	124,65	92,24
Сахарный песок	99,85	461,00	460,31	124,66	124,47
Патока	78,0	65,85	51,36	17,81	13,89
Итого	—	987,82	852,79	267,12	230,60
Выход	84,0	1000,0	840,0	270,41	227,14

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	408,7	405,0
Сахарный песок	99,85	264,96	264,56	269,4	269,0
Патока	78,0	45,87	35,78	46,7	36,4
Молоко сгущенное . . .	74,0	124,65	92,24	126,8	93,8
Подварка клубничная .	69,0	129,92	89,64	132,0	91,1
Яичный белок	12,0	44,07	5,29	45,0	5,4
Агар	85,0	7,02	5,97	7,2	6,1
Коньяк	—	8,82	—	9,0	—
Настойка ягод в спирте	—	5,29	—	5,4	—
Кислота лимонная . . .	98,0	1,41	1,38	1,4	1,4
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1034,07	893,25	1051,65	908,2
Выход	87,64	1000,0	876,4	1000,0	876,4

РЕЦЕПТУРА № 136

Конфеты «ЮБИЛЕЙ ХАРЬКОВА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — сбитая на белках фруктовая масса с добавле-
нием спирта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $12,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	703,51	583,91	703,51	583,91
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,51	298,80	301,51	298,80
Итого	—	1005,02	882,71	1005,02	882,71
Выход	87,83	1000,0	878,30	1000,0	878,3

Рецептура корпуса

На 703,51 кг

Фруктовая масса	85,0	984,41	836,75	692,54	588,66
Яичный белок	12,0	49,09	5,89	34,54	4,14
Спирт	—	49,07	—	34,52	—
Эссенция ромовая	—	5,89	—	4,14	—
Итого	—	1088,46	842,64	765,74	592,80
Выход	83,0	1000,0	830,0	703,51	583,91

Влажность $17,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой массы					
На 692,54 кг					
Сахарный песок	99,85	799,0	797,80	553,34	552,51
Пюре абрикосовое	10,0	599,20	59,92	414,97	41,50
Итого	—	1398,20	857,72	968,31	594,01
Выход	85,0	1000,0	850,0	692,54	588,66

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,80	305,79	303,04
Сахарный песок	99,85	553,34	552,51	561,19	560,35
Пюре абрикосовое	10,00	414,97	41,50	420,90	42,09
Яичный белок	12,00	34,54	4,14	35,0	4,20
Спирт	—	34,52	—	35,0	—
Эссенция ромовая	—	4,14	—	4,2	—
Итого	—	1343,02	896,95	1362,08	909,68
Выход	87,83	1000,0	878,30	1000,0	878,30

7. Конфеты с кремово-сбивными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 137

Конфеты «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — кремово-сбивная масса с различными добавками. Конфеты состоят из восьми сортов и выпускаются смесью не менее трех различных сортов. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 13,8% (+3,7%; —2,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет со сливочной начинкой

Корпус	81,0	724,73	587,03	724,73	587,03
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Итого	—	1006,57	866,33	1006,57	866,33
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Рецептура корпуса

На 724,73 кг

Сахаро-агаровый сироп	80,0	653,89	523,11	473,89	379,11
Молоко сгущенное	74,0	114,94	85,06	83,31	61,65
Масло сливочное	84,0	242,59	203,78	175,81	147,68
Яичный белок	12,0	66,94	8,03	48,51	5,82
Кислота лимонная	98,0	2,41	2,36	1,75	1,71
Ванилин	—	0,39	—	0,28	—
Итого	—	1081,16	822,34	783,55	595,97
Выход	81,0	1000,0	810,0	724,73	587,03

Влажность 19,0%
(+5,0%; —3,0%)

Рецептура сахаро-агарового сиропа

На 473,89 кг

Сахарный песок	99,85	574,17	573,30	272,1	271,69
Патока	78,0	287,08	223,92	136,04	106,11
Агар	85,0	8,0	6,80	3,79	3,22
Итого	—	869,25	804,02	411,93	381,02
Выход	80,0	1000,0	800,0	473,89	379,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	281,84	279,30	287,0	284,4
Сахарный песок . . .	99,85	272,10	271,69	277,1	276,7
Патока . . .	78,0	136,04	106,11	138,5	108,0
Молоко сгущенное . . .	74,0	83,31	61,65	84,8	62,8
Масло сливочное . . .	84,0	175,81	147,68	179,0	150,4
Агар . . .	85,0	3,79	3,22	3,9	3,3
Яичный белок . . .	12,0	48,51	5,82	49,4	5,9
Кислота лимонная . . .	98,0	1,75	1,71	1,8	1,7
Ванилин . . .	—	0,28	—	0,3	—
Итого . . .	—	1003,43	877,18	1021,8	893,2
Выход . . .	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с шоколадной начинкой

Корпус . . .	81,0	724,73	587,03	724,73	587,03
Шоколадная глазурь . . .	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Итого . . .	—	1006,57	866,33	1006,57	866,33
Выход . . .	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Рецептура корпуса

На 724,73 кг

Сахаро-агаровый сироп . . .	80,0	599,15	479,32	434,22	347,37
Шоколадная глазурь . . .	99,1	109,11	108,13	79,07	78,36
Масло сливочное . . .	84,0	176,74	148,46	128,09	107,60
Яичный белок . . .	12,0	55,59	6,67	40,29	4,83
Молоко сгущенное . . .	74,0	104,74	77,51	75,91	56,17
Кислота лимонная . . .	98,0	2,3	2,25	1,67	1,64
Спирт . . .	—	0,8	—	0,6	—
Ванилин . . .	—	0,4	—	0,3	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция ромовая . . .	—	0,6	—	0,4	—
Эссенция миндальная . . .	—	0,2	—	0,1	—
Итого . . .	—	1049,63	822,34	760,65	595,97
Выход . . .	81,0	1000,0	810,0	724,73	587,03
Влажность 19,0% (+5,0%; —3,0%)					

Рецептура сахаро-агарового сиропа На 434,22 кг

Сахарный песок . . .	99,85	574,17	573,30	249,31	248,94
Патока . . .	78,0	287,08	223,92	124,65	97,23
Агар . . .	85,0	8,0	6,8	3,47	2,95
Итого . . .	—	869,25	804,02	377,43	349,12
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	434,22	347,37

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	360,91	357,66	367,6	364,3
Сахарный песок . . .	99,85	249,31	248,94	253,9	253,5
Патока . . .	78,0	124,65	97,23	127,0	99,0
Масло сливочное . . .	84,0	128,09	107,6	130,5	109,6
Сгущенное молоко . . .	74,0	75,91	56,17	77,3	57,2
Яичный белок . . .	12,0	40,29	4,83	41,0	4,9
Агар . . .	85,0	3,47	2,95	3,5*	3,0
Кислота лимонная . . .	98,0	1,67	1,64	1,7	1,7
Спирт . . .	—	0,6	—	0,6	—

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ванилин	—	0,3	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	0,4	—	0,4	—
Эссенция миндальная	—	0,1	—	0,1	—
Итого	—	985,7	877,02	1003,9	893,2
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с лимонной начинкой

Корпус	81,0	724,73	587,03	724,73	587,03
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Итого	—	1006,57	866,33	1006,57	866,33
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Рецептура корпуса

На 724,73 кг

Сахаро-агаровый сироп	80,0	653,89	523,11	473,89	379,11
Масло сливочное	84,0	240,68	202,17	174,43	146,52
Яичный белок	12,0	66,94	8,03	48,51	5,82
Молоко сгущенное	74,0	114,95	85,06	83,30	61,64
Кислота лимонная	98,0	4,05	3,97	2,94	2,88
Эссенция лимонная	—	3,85	—	2,79	—
Краска желтая	—	0,03	—	0,02	—
Итого	—	1084,39	822,34	785,88	595,97
Выход	81,0	1000,0	810,0	724,73	587,03

Рецептура сахаро-агарового сиропа

На 473,89 кг

Сахарный песок	99,85	574,17	573,30	272,10	271,69
Патока	78,0	287,08	223,92	136,04	106,11
Агар	85,0	8,0	6,8	3,79	3,22
Итого	—	869,25	804,02	411,93	381,02
Выход	80,0	1000,0	800,0	473,89	379,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Сахарный песок	99,85	272,10	271,69	272,10	271,69
Патока	78,0	136,04	106,11	136,04	106,11
Масло сливочное	84,0	174,43	146,52	174,43	146,52
Агар	85,0	3,79	3,22	3,79	3,22
Яичный белок	12,0	48,51	5,82	48,51	5,82
Молоко сгущенное	74,0	83,30	61,64	83,30	61,64
Кислота лимонная	98,0	2,94	2,88	2,94	2,88
Эссенция лимонная	—	2,79	—	2,79	—
Краска желтая	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	1005,76	877,18	1024,12	893,2
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с малиновой, черносмородиновой, клубничной начинками

Корпус	81,0	724,73	587,03	724,73	587,03
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Итого	—	1006,57	866,33	1006,57	866,33
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Рецептура корпуса

На 724,73 кг

Сахаро-агаровый сироп	80,0	598,68	478,94	433,88	347,1
Молоко сгущенное	74,0	105,24	77,88	76,26	56,44
Масло сливочное	84,0	222,11	186,57	160,97	135,21

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Яичный белок	12,0	61,31	7,36	44,43	5,33
Варенье	72,0	96,43	69,43	69,88	50,32
Кислота лимонная	98,0	2,2	2,16	1,59	1,57
Ванилин	—	0,39	—	0,28	—
Итого	—	1086,36	822,34	787,29	595,97
Выход	81,0	1000,0	810,0	724,73	587,03
Влажность 19,0% (+5,0%; -3,0%)					

Рецептура сахаро-агарового сиропа На 433,88 кг

Сахарный песок	99,85	574,17	573,30	249,11	248,74
Патока	78,0	287,08	223,92	124,55	97,15
Агар	85,0	8,0	6,8	3,47	2,95
Итого	—	869,25	804,02	377,13	348,84
Выход	80,0	1000,0	800,0	433,88	347,10

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	287,0	284,5
Сахарный песок	99,85	249,11	248,74	253,7	253,3
Патока	78,0	124,55	97,15	126,9	98,9
Масло сливочное	84,0	160,97	135,21	163,9	137,7
Агар	85,0	3,47	2,95	3,5*	3,0
Яичный белок	12,0	44,43	5,33	45,2	5,4

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	76,26	56,44	77,7	57,5
Варенье	72,0	69,88	50,32	71,2	51,3
Кислота лимонная	98,0	1,59	1,57	1,6	1,6
Ванилин	—	0,28	—	0,3	—
Итого	—	1012,38	877,01	1031,0	893,2
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет с клюквенной, сливовой начинками

Корпус	81,0	724,73	587,03	724,73	587,03
Шоколадная глазурь	99,1	281,84	279,30	281,84	279,30
Итого	—	1006,57	866,33	1006,57	866,33
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

Рецептура корпуса На 724,73 кг

Сахаро-агаровый сироп	80,0	598,68	478,94	433,88	347,10
Молоко сгущенное	74,0	105,24	77,88	76,26	56,44
Масло сливочное	84,0	222,11	186,57	160,97	135,21
Яичный белок	12,0	61,31	7,36	44,43	5,33
Подварка	69,0	100,62	69,43	72,93	50,32
Кислота лимонная	98,0	2,2	2,16	1,59	1,57
Ванилин	—	0,39	—	0,28	—
Итого	—	1090,55	822,34	790,34	595,97
Выход	81,0	1000,0	810,0	724,73	587,03

Влажность 19,0%
(+5,0%; -3,0%)

Рецептура сахаро-агарового сиропа На 433,88 кг

Сахарный песок	99,85	574,17	573,30	249,11	248,74
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	287,08	223,92	124,55	97,15
Агар	85,0	8,0	6,8	3,47	2,95
Итого	—	869,25	804,02	377,13	348,84
Выход	80,0	1000,0	800,0	433,88	347,10

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	281,84	279,30	287,1	284,5
Сахарный песок	99,85	249,11	248,74	253,7	253,3
Патока	78,0	124,55	97,15	126,9	98,9
Масло сливочное	84,0	160,97	135,21	163,9	137,7
Агар	85,0	3,47	2,95	3,5*	3,0
Яичный белок	12,0	44,43	5,33	45,3	5,4
Молоко сгущенное	74,0	76,26	56,44	77,7	57,5
Подварка	69,0	72,93	50,32	74,3	51,3
Кислота лимонная	98,0	1,59	1,57	1,6	1,6
Ванилин	—	0,28	—	0,3	—
Итого	—	1015,43	877,01	1034,3	893,2
Выход	86,2	1000,0	862,0	1000,0	862,0

* При формировании корпусов конфет «Птичье молоко» способом отливки агар следует вводить с учетом прочности его стандартной пробы (согласно следующим данным):

Стандартная проба на прочность, г/см ²	Количество агара, % к рецептурному
380—400	100
330—370	120
300—320	130

Агар с прочностью ниже 300 г/см² не пригоден для корпусов конфет «Птичье молоко» при формировании отливкой.

8. Конфеты с пралиновыми корпусами

РЕЦЕПТУРА № 138

Конфеты «АЛЕКО»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной или овальной формы. Корпус — миндально-шоколадное пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет 1,0±0,3%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,9	472,33	467,13	472,33	467,13
Шоколадная глазурь . .	99,1	532,63	527,84	532,63	527,84
Итого	—	1004,96	994,97	1004,96	994,97
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса

На 472,33 кг

Сахарная пудра	99,85	447,56	446,89	211,40	211,08
Тертое какао	97,4	187,20	182,33	88,42	86,12
Ядро миндаля жареное . .	97,5	223,78	218,19	105,70	103,06
Масло кокосовое	100,0	156,65	156,65	73,99	73,99
Ванилин	—	0,27	—	0,13	—
Итого	—	1015,46	1004,06	479,64	474,25
Выход	98,9	1000,0	989,0	472,33	467,13

Влажность 1,1±0,3%

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	532,63	527,84	543,6	538,7
Сахарная пудра	99,85	211,40	211,08	215,7	215,4
Тертое какао	97,4	88,42	86,12	90,2	87,9
Ядро миндаля жареное . .	97,5	105,70	103,06	107,9	105,2
Масло кокосовое	100,0	73,99	73,99	75,5	75,5
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1012,27	1002,09	1033,03	1022,7
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 139

Конфеты «БАЛТИКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением сливочного масла. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,3	733,68	721,21	733,68	721,21
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,38	268,94	271,38	268,94
Итого	—	1005,06	990,15	1005,06	990,15
Выход	98,52	1000,0	985,2	1000,0	985,2

Рецептура корпуса

На 733,68 кг

Шоколадно - ореховое пралине	99,0	956,22	946,66	701,56	694,54
Масло сливочное . . .	84,0	50,32	42,27	36,92	31,01
Итого	—	1006,54	988,93	738,48	725,55
Выход	98,3	1000,0	983,0	733,68	721,21
Влажность $1,7 \pm 0,5\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура пралине

На 701,56 кг

Сахарная пудра	99,85	537,63	536,82	377,18	376,61
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	377,60	368,16	264,91	258,29
Тертое какао	97,4	76,49	74,50	53,66	52,26
Масло какао	100,0	25,60	25,60	17,96	17,96
Эссенция ванильная . .	—	1,09	—	0,76	—
Итого	—	1018,41	1005,08	714,47	705,12
Выход	99,0	1000,0	990,0	701,56	694,54

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,38	268,94	274,0	271,5
Сахарная пудра	99,85	377,18	376,61	380,8	380,2
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	264,91	258,29	267,4	260,7
Тертое какао	97,4	53,66	52,26	54,2	52,8
Масло какао	100,0	17,96	17,96	18,1	18,1
Масло сливочное	84,0	36,92	31,01	37,3	31,3
Эссенция ванильная . .	—	0,76	—	0,8	—
Итого	—	1022,77	1005,07	1032,6	1014,6
Выход	98,52	1000,0	985,2	1000,0	985,2

РЕЦЕПТУРА № 140

Конфеты «БЕЛОЧКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением жареного дробленого лещинного ядра. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,95	703,57	696,18	703,57	696,18
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,07	994,97	1005,07	994,97
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса

На 703,57 кг

Пралине	99,0	952,44	942,92	670,11	663,41
Ядро ореха лещинного жареное дробленое . .	97,5	53,90	52,55	37,92	36,97
Ванилин	—	0,15	—	0,11	—
Итого	—	1006,49	995,47	708,14	700,38
Выход	98,95	1000,0	989,5	703,57	696,18

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура пралине					
Сахарная пудра	99,85	468,31	467,61	313,82	313,35
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	418,17	407,72	280,22	273,21
Тертое какао	97,4	93,28	90,85	62,51	60,88
Масло какао	100,0	38,90	38,90	26,07	26,07
Итого	—	1018,66	1005,08	682,62	673,51
Выход	99,0	1000,0	990,0	670,11	663,41

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	304,5	301,8
Сахарная пудра	99,85	313,82	313,35	317,1	316,6
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	318,14	310,18	321,4	313,4
Тертое какао	97,4	62,51	60,88	63,1	61,5
Масло какао	100,0	26,07	26,07	26,4	26,4
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1022,15	1009,27	1032,61	1019,7
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 141

Конфеты «ГРЕЦКИЙ ОРЕХ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом различные дольки грецкого ореха. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет 250—350 штук. Влажность конфет $1,8 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Грецкий орех обработанный	97,5	602,09	587,04	602,09	587,04
Шоколадная глазурь	99,1	418,36	414,59	418,36	414,59
Итого	—	1020,45	1001,63	1020,45	1001,63
Выход	98,16	1000,0	981,6	1000,0	981,6

Обработка грецкого ореха На 602,09 кг

Грецкий орех	94,0	1047,71	984,85	630,82	592,97
Выход	97,5	1000,0	975,0	602,09	587,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	418,36	414,59	422,8	419,0
Грецкий орех	94,0	630,82	592,97	637,2	599,3
Итого	—	1049,18	1007,56	1060,0	1018,3
Выход	98,16	1000,0	981,6	1000,0	981,6

РЕЦЕПТУРА № 142

Конфеты «ЗАРАСАИ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — миндальное пралине с добавлением сухих сливок. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 30 штук. Влажность конфет $1,4 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,5	753,0	741,71	753,0	741,71
Шоколадная глазурь	99,1	252,0	249,73	252,0	249,73
Итого	—	1005,0	991,44	1005,0	991,44
Выход	98,65	1000,0	986,5	1000,0	986,5

Рецептура корпуса На 753,0 кг

Пралине миндальное	98,3	933,0	917,14	702,55	690,61
Масло какао	100,0	73,0	73,0	54,97	54,97
Разжижитель	98,5	1,0	1,0	0,75	0,75
Коньяк	—	6,5	—	4,89	—
Эссенция ромовая	—	2,0	—	1,50	—
Итого	—	1015,5	991,14	764,66	746,33
Выход	98,5	1000,0	985,0	753,0	741,71
Влажность (+1,0%; -0,5%)	1,5%				

Рецептура миндального пралине На 702,55 кг

Сахарная пудра	99,85	545,0	544,18	382,89	382,32
Сливки сухие	94,0	145,44	136,71	102,17	96,04

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Ядро миндаля жареное .	97,5	146,0	142,35	102,57	100,01
Ядро кешью жареное .	97,5	58,0	56,55	40,75	39,73
Масло какао	100,0	99,0	99,0	69,55	69,55
Порошок какао	95,0	20,0	19,0	14,05	13,35
Итого	—	1013,44	997,79	711,98	701,00
Выход	98,3	1000,0	983,0	702,55	690,61

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	252,0	249,73	254,2	251,9
Сахарная пудра	99,85	382,89	382,32	386,3	385,7
Сливки сухие	94,0	102,17	96,04	103,1	96,9
Ядро миндаля жареное .	97,5	102,57	100,01	103,5	100,9
Ядро кешью жареное . .	97,5	40,75	39,73	41,1	40,1
Масло какао	100,0	124,52	124,52	125,6	125,6
Порошок какао	95,0	14,05	13,35	14,2	13,5
Коньяк	—	4,89	—	5,0	—
Разжижитель	98,5	0,75	0,75	0,8	0,8
Эссенция ромовая . . .	—	1,5	—	1,5	—
Итого	—	1026,09	1006,45	1035,3	1015,4
Выход	98,65	1000,0	986,5	1000,0	986,5

РЕЦЕПТУРА № 143

Конфеты «ЗОЛОТАЯ НИВА»

Глазированные шоколадом конфеты шарообразной или куполообразной формы. Конфеты обсыпаны вафельной крошкой. Корпус — молочно-миндальное пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	97,5	575,82	561,42	575,82	561,42
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,75	380,30	383,75	380,30
Вафельная крошка . . .	95,5	50,56	48,28	50,56	48,28
Итого	—	1010,13	990,00	1010,13	990,00
Выход	98,01	1000,0	980,1	1000,0	980,1

Рецептура корпуса

На 575,82 кг

Сахарный песок	99,85	90,78	90,64	52,27	52,19
Молоко, пережженное с сахаром	99,0	362,92	359,29	208,98	206,89
Ядро миндаля жареное .	97,5	453,64	442,30	261,21	254,68
Масло какао	100,0	63,51	63,51	36,57	36,57
Масло сливочное	84,0	36,29	30,48	20,90	17,56
Ликер «Южный»	40,0	9,07	3,63	5,22	2,09
Ванилин	—	0,09	—	0,05	—
Эссенция цитрусовая . .	—	1,27	—	0,73	—
Итого	—	1017,57	989,85	585,93	569,98
Выход	97,5	1000,0	975,0	575,82	561,42

Влажность $2,5 \pm 1,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Приготовление вафельной крошки		На 50,56 кг			
Вафли	95,5	1005,03	959,80	50,81	48,52
Выход	95,5	1000,0	955,0	50,56	48,28

Рецептура молока, пережженного с сахаром		На 208,98 кг			
Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	109,85	109,69
Молоко сгущенное	74,0	648,96	480,23	135,62	100,36
Итого	—	1174,60	1005,08	245,47	210,05
Выход	99,0	1000,0	990,0	208,98	206,89

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Шоколадная глазурь	99,1	383,75	380,30	391,8	388,3
Сахарный песок	99,85	162,12	161,88	165,5	165,3
Молоко сгущенное	74,0	135,62	100,36	138,5	102,5
Ядро миндаля жареное	97,5	261,21	254,68	266,8	260,1
Масло какао	100,0	36,57	36,57	37,3	37,3
Масло сливочное	84,0	20,90	17,56	21,3	17,9
Вафли	95,5	50,81	48,52	51,8	49,5
Ликер «Южный»	40,0	5,22	2,09	5,3	2,1
Эссенция цитрусовая	—	0,73	—	0,75	—
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1056,98	1001,96	1079,1	1023,0
Выход	98,01	1000,0	980,1	1000,0	980,1

РЕЦЕПТУРА № 144

Конфеты «КАБАРДИНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — кукурузно-шоколадное пралине. Конфеты за-
вернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $2,5 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	96,8	703,52	681,01	703,52	681,01
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	979,80	1005,02	979,80
Выход	97,49	1000,0	974,9	1000,0	974,9
Рецептура корпуса		На 703,52 кг			
Сахарная пудра	99,85	531,65	530,85	374,03	373,47
Тертое какао	97,4	116,88	113,84	82,23	80,09
Масло какао	100,0	71,30	71,30	50,16	50,16
Масло сливочное	84,0	172,32	144,75	121,23	101,83
Кукурузный порошок жареный	97,0	125,77	122,0	88,48	85,83
Ванилин	—	0,2	—	0,14	—
Итого	—	1018,12	982,74	716,27	691,38
Выход	96,8	1000,0	968,0	703,52	681,01
Влажность 3,2±0,5%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	305,8	303,0
Сахарная пудра	99,85	374,03	373,47	379,3	378,7
Тертое какао	97,4	82,23	80,09	83,4	81,2
Масло какао	100,0	50,16	50,16	50,9	50,9
Масло сливочное	84,0	121,23	101,83	123,0	103,3
Кукурузный порошок жареный	97,0	88,48	85,83	89,7*	87,0
Ванилин	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1017,77	990,17	1032,24	1004,1
Выход	97,49	1000,0	974,9	1000,0	974,9

* 89,7 кг кукурузного порошка жареного соответствуют 121,2 кг кукурузы сырой.

РЕЦЕПТУРА № 145

Конфеты «КАРА-КУМ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-миндальное пралине с добавлением вафельной крошки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	703,52	693,67	703,52	693,67
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	992,46	1005,02	992,46
Выход	98,75	1000,0	987,5	1000,0	987,5

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Шоколадно - ореховое пралине	98,8	943,93	932,60	664,07	656,10
Вафельная крошка	95,5	64,24	61,35	45,19	43,16
Итого	—	1008,17	993,95	709,26	699,26
Выход	98,6	1000,0	986,0	703,52	693,67

Влажность $1,4 \pm 0,5\%$

Рецептура шоколадно-орехового пралине

На 664,07 кг

Сахарная пудра	99,85	285,95	285,52	189,89	189,61
Ядро миндаля жареное с сахаром	99,1	431,42	427,54	286,49	283,91
Тертое какао	97,4	143,93	140,19	95,58	93,09
Масло какао	100,0	114,30	114,30	75,90	75,90
Масло сливочное	84,0	42,05	35,32	27,92	23,45
Разжижитель	98,5	0,19	0,19	0,13	0,13
Ванилин	—	0,28	—	0,19	—
Итого	—	1018,12	1003,06	676,10	666,09
Выход	98,8	1000,0	988,0	664,07	656,10

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура миндаля жареного с сахаром

На 286,49 кг

Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	192,99	192,70
Ядро миндаля жареное	97,5	336,81	328,39	96,49	94,08
Итого	—	1010,44	1001,01	289,48	286,78
Выход	99,1	1000,0	991,0	286,49	283,91

Приготовление вафельной крошки

На 45,19 кг

Вафли	95,5	1005,03	959,80	45,42	43,38
Выход	95,5	1000,0	955,0	45,19	43,16

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	303,2	300,5
Сахарный песок	99,85	192,99	192,70	194,1	193,8
Сахарная пудра	99,85	189,89	189,61	191,0	190,7
Ядро миндаля жареное	97,5	96,49	94,08	97,0	94,6
Тертое какао	97,4	95,58	93,09	96,1	93,6
Масло сливочное	84,0	27,92	23,45	28,1	23,6
Масло какао	100,0	75,90	75,90	76,3	76,3
Вафли	95,5	75,42	43,38	45,7	43,6
Ванилин	—	0,19	—	0,19	—
Разжижитель	98,5	0,13	0,13	0,13	0,13
Итого	—	1026,01	1011,13	1031,82	1016,83
Выход	98,75	1000,0	987,5	1000,0	987,5

Примечание. В корпус разрешается вводить отходы неглазированных и глазированных конфет «Мишка косопалый» с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 146

Конфеты «КИЕВСКИЕ ЗОРИ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — заварное пралине с добавлением черносмородиновой подварки. Конфеты завернуты или расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	87,5	703,76	615,79	703,76	615,79
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,78	301,50	298,78
Итого	—	1005,26	914,57	1005,26	914,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура корпуса

На 703,76 кг

Пралине	99,2	320,06	317,50	225,24	223,44
Сахарный сироп	90,0	480,07	432,06	337,85	304,07
Подварка черносмородиновая	69,0	192,03	132,50	135,14	93,25
Коньяк	—	16,07	—	11,31	—
Ванилин	—	0,32	—	0,23	—
Итого	—	1008,55	882,06	709,77	620,76
Выход	87,5	1000,0	875,0	703,76	615,79

Влажность $12,5 \pm 3,0\%$

Рецептура сахарного сиропа

На 337,85 кг

Сахарный песок	99,85	878,94	877,62	296,95	296,50
Патока	78,0	46,26	36,08	15,64	12,20
Итого	—	925,20	913,7	312,59	308,70
Выход	90,0	1000,0	900,0	337,85	304,07

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура пралине

На 225,24 кг

Сахарный песок	99,85	574,45	573,59	129,39	129,20
Ядро ореха жареное	97,5	287,22	280,04	64,69	63,07
Масло какао	100,0	153,48	153,48	34,57	34,57
Итого	—	1015,15	1007,11	228,65	226,84
Выход	99,2	1000,0	992,0	225,24	223,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,78	304,6	301,9
Сахарный песок	99,85	426,34	425,70	430,9	430,2
Ядро ореха жареное	97,5	64,69	63,07	65,3	63,7
Масло какао	100,0	34,57	34,57	34,9	34,9
Патока	78,0	15,64	12,20	15,8	12,3
Подварка черносмородиновая	69,0	135,14	93,25	136,5	94,2
Коньяк	—	11,31	—	11,4	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	989,42	927,57	999,63	937,2
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 147

Конфеты «КОЛОБОК»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы. Корпус — пралиновый. Поверхность обсыпана какао-смесью. Конфеты не завернуты. Выпускаются расфасованными в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $3,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Обсыпка конфет					
Глазированные конфеты	98,5	904,75	891,18	904,75	891,18
Сахарный сироп.	65,0	50,26	32,67	50,26	32,67
Какао-смесь	97,5	50,26	49,01	50,26	49,01
Итого	—	1005,27	972,86	1005,27	972,86
Выход	96,8	1000,0	968,0	1000,0	968,0

Рецептура глазированных конфет На 904,75 кг

Корпус	98,27	757,75	744,64	685,57	673,71
Шоколадная глазурь	99,1	252,58	250,31	228,53	226,47
Итого	—	1010,33	994,95	914,10	900,18
Выход	98,5	1000,0	985,0	904,75	891,18

Рецептура сахарного сиропа На 50,26 кг

Сахарный песок	99,85	654,25	653,27	32,88	32,83
Выход	65,0	1000,0	650,0	50,26	32,67

Рецептура какао-смеси На 50,26 кг

Порошок какао	95,0	502,87	477,73	25,28	24,02
Сахарная пудра	99,85	502,92	502,17	25,28	25,24
Итого	—	1005,79	979,90	50,56	49,26
Выход	97,5	1000,0	975,0	50,26	49,01

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура корпуса

На 685,57 кг

Сахарная пудра	99,85	91,48	91,34	62,71	62,62
Молоко, высушенное с сахаром	99,0	365,75	362,09	250,74	248,23
Ядро ореха жареное	97,5	466,39	454,73	319,74	311,75
Кондитерский жир	99,7	81,20	80,96	55,67	55,51
Масло сливочное	84,0	10,18	8,55	6,98	5,86
Ванилин	—	0,09	—	0,06	—
Итого	—	1015,09	997,67	695,90	683,97
Выход	98,27	1000,0	982,7	685,57	673,71
Влажность $1,7 \pm 0,5\%$					

Рецептура молока, высушенного с сахаром

На 250,74 кг

Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	131,8	131,60
Молоко сгущенное	74,0	648,96	480,23	162,72	120,41
Итого	—	1174,60	1005,08	294,52	252,01
Выход	99,0	1000,0	990,0	250,74	248,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	228,53	226,47	232,2	230,2
Сахарный песок	99,85	164,68	164,43	167,4	167,2
Сахарная пудра	99,85	87,99	87,86	89,4	89,3
Порошок какао	95,0	25,28	24,02	25,7	24,4
Ядро ореха жареное	97,5	319,74	311,75	324,9	316,8
Кондитерский жир	99,7	55,67	55,51	56,7	56,4
Масло сливочное	84,0	6,98	5,86	7,1	5,9
Молоко сгущенное	74,0	162,72	120,41	165,4	122,4
Ванилин	—	0,06	—	0,6	—
Итого	—	1051,65	996,31	1068,86	1012,6
Выход	96,8	1000,0	968,0	1000,0	968,0

РЕЦЕПТУРА № 148

Конфеты «КОФЕЙНЫЙ АРОМАТ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадная масса с добавлением кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	99,0	753,77	746,23	753,77	746,23
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	995,28	1005,08	995,28
Выход	99,03	1000,0	990,3	1000,0	990,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная пудра	99,85	552,19	551,36	416,22	415,60
Тертое какао	97,4	52,69	51,32	39,72	38,69
Масло какао	100,0	159,29	159,29	120,07	120,07
Кондитерский жир	99,7	84,58	84,33	63,75	63,56
Молоко сухое	95,0	139,84	132,85	105,41	100,14
Кофе молотый	98,0	26,46	25,93	19,95	19,55
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,51	—
Итого	—	1017,05	1005,08	767,65	757,61
Выход	99,0	1000,0	990,0	753,77	746,23

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	254,6	252,3
Сахарная пудра	99,85	416,22	415,60	421,7	421,1
Тертое какао	97,4	39,72	38,69	40,2	39,2
Масло какао	100,0	120,07	120,07	121,6	121,6
Кондитерский жир	99,7	63,75	63,56	64,6	64,4
Молоко сухое	95,0	105,41	100,14	106,8	101,5
Кофе молотый	98,0	19,95	19,55	20,2	19,8
Эссенция ванильная . . .	—	1,51	—	1,5	—
Итого	—	1017,94	1006,66	1031,2	1019,9
Выход	99,03	1000,0	990,3	1000,0	990,3

РЕЦЕПТУРА № 149

Конфеты «КРАСНАЯ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной или куполообразной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением вафельной крошки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $1,1 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы, кг		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Итого	—	1005,09	994,17	1005,09	994,17
Выход	98,92	1000,0	989,2	1000,0	989,2

Рецептура конфет

Корпус	98,8	623,08	615,60	623,08	615,60
Шоколадная глазурь	99,1	382,01	378,57	382,01	378,57
Итого	—	1005,09	994,17	1005,09	994,17
Выход	98,92	1000,0	989,2	1000,0	989,2

Рецептура корпуса

На 623,08 кг

Пралине	99,0	948,24	938,76	590,83	584,92
Вафельная крошка	95,5	57,80	55,20	36,01	34,39
Ванилин	—	0,20	—	0,13	—
Итого	—	1006,24	993,96	626,97	619,31
Выход	98,8	1000,0	988,0	623,08	615,60

Влажность $1,2 \pm 0,5\%$

Рецептура вафельной крошки

На 36,01 кг

Вафли	95,5	1005,03	959,8	36,19	34,56
Выход	95,5	1000,0	955,0	36,01	34,39

Рецептура пралине

На 590,83 кг

Сахарная пудра	99,85	568,56	567,71	335,92	335,41
Тертое какао	97,4	163,33	159,08	96,50	94,00
Масло какао	100,0	43,73	43,73	25,84	25,84

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы, кг		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	120,29	117,28	71,07	69,29
Ядро миндаля жареное	97,5	120,29	117,28	71,07	69,29
Итого	—	1016,20	1005,08	600,40	593,83
Выход	99,0	1000,0	990,0	590,83	584,92

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	382,01	378,57	386,5	383,0
Сахарная пудра	99,85	335,92	335,41	339,9	339,4
Тертое какао	97,4	96,50	94,00	97,6	95,1
Масло какао	100,0	25,84	25,84	26,1	26,1
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	71,07	69,29	71,9	70,1
Ядро миндаля жареное	97,5	71,07	69,29	71,9	70,1
Вафли	95,5	36,19	34,56	36,6	35,0
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1018,73	1006,96	1030,63	1018,8
Выход	98,92	1000,0	989,2	1000,0	989,2

РЕЦЕПТУРА № 150.

Конфеты «КРАСНЫЙ МАК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением дробленой карамельной массы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в-натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,1	703,52	697,19	703,52	697,19
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	995,98	1005,02	995,98
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Шоколадно - ореховое пралине	99,0	803,63	795,59	565,37	559,72
Карамельная масса	98,0	139,89	137,09	98,42	96,45
Масло какао	100,0	48,22	48,22	33,92	33,92
Масло кокосовое	100,0	16,07	16,07	11,31	11,31
Итого	—	1007,81	996,97	709,02	701,40
Выход	99,1	1000,0	991,0	703,52	697,19

Влажность $0,9 \pm 0,3\%$

Рецептура шоколадно-орехового пралине

На 565,37 кг

Сахарная пудра	99,85	482,52	481,80	272,80	272,39
Тертое какао	97,4	138,61	135,01	78,37	76,33
Масло какао	100,0	37,12	37,12	20,99	20,99
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	102,07	99,52	57,71	56,27
Ядро миндаля жареное	97,5	102,07	99,52	57,71	56,27

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли	95,5	159,28	152,11	90,05	86,00
Ванилин	—	0,19	—	0,11	—
Итого	—	1021,86	1005,08	577,74	568,25
Выход	99,0	1000,0	990,0	565,37	559,72

Рецептура карамельной массы

На 98,42 кг

Сахарный песок	99,85	712,28	711,21	70,10	69,99
Патока	78,0	356,14	277,79	35,05	27,34
Итого	—	1068,42	989,00	105,15	97,33
Выход	98,0	1000,0	980,0	98,42	96,45

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	304,7	302,0
Сахарный песок	99,85	70,10	69,99	70,9	70,8
Сахарная пудра	99,85	272,80	272,39	275,8	275,4
Патока	78,0	35,05	27,34	35,4	27,6
Масло какао	100,0	54,91	54,91	55,5	55,5
Масло кокосовое	100,0	11,31	11,31	11,4	11,4
Тертое какао	97,4	78,37	76,33	79,3	77,2
Вафли	95,5	90,05	86,00	91,0	86,9
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	57,71	56,27	58,4	56,9
Ядро миндаля жареное	97,5	57,71	56,27	58,4	56,9
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1029,62	1009,60	1040,91	1020,6
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

РЕЦЕПТУРА № 151

Конфеты «КУИБЫШЕВСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине из орехов, жаренных с сахаром, с добавлением вафельной крошки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,3 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,5	753,82	742,51	753,82	742,51
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1005,03	991,46	1005,03	991,46
Выход	98,65	1000,0	986,5	1000,0	986,5

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Пралине	99,0	853,48	844,95	643,37	636,94
Вафельная крошка	95,5	152,88	146,00	115,24	110,05
Ванилин	—	0,26	—	0,20	—
Итого	—	1006,62	990,95	758,81	746,99
Выход	98,5	1000,0	985,0	753,82	742,51

Влажность $1,5 \pm 0,5\%$

Рецептура пралине

На 643,37 кг

Ядра орехов, жаренных с сахаром	99,1	805,71	798,46	518,37	513,70
Масло какао	100,0	150,76	150,76	96,99	96,99
Масло сливочное	84,0	31,56	26,51	20,30	17,05
Молоко сухое	95,0	30,89	29,35	19,87	18,88
Итого	—	1018,92	1005,08	655,53	646,62
Выход	99,0	1000,0	990,0	643,37	636,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура орехов, жаренных с сахаром

На 518,37 кг

Сахарный песок	99,85	673,62	672,61	349,18	348,66
Ядро миндаля жареное	97,5	168,41	164,20	87,30	85,12
Ядро кешью жареное	97,5	168,41	164,20	87,30	85,12
Итого	—	1010,44	1001,01	523,78	518,90
Выход	99,1	1000,0	991,0	518,37	513,70

Приготовление вафельной крошки

На 115,24 кг

Вафли	95,5	1005,03	959,8	115,82	110,61
Выход	95,5	1000,0	955,0	115,24	110,05

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	252,4	250,1
Сахарный песок	99,85	349,18	348,66	350,7	350,2
Ядро миндаля жареное	97,5	87,30	85,12	87,7	85,5
Ядро кешью жареное	97,5	87,30	85,12	87,7	85,5
Масло какао	100,0	96,99	96,99	97,5	97,5
Масло сливочное	84,0	20,30	17,05	20,4	17,1
Молоко сухое	95,0	19,87	18,88	20,0	19,0
Вафли	95,5	115,82	110,61	116,4	111,2
Ванилин	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1028,17	1011,38	1033,0	1016,0
Выход	98,65	1000,0	986,5	1000,0	986,5

РЕЦЕПТУРА № 152

Конфеты «ЛАДОГА»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус — шоколадно-ореховое пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 110 штук. Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Обсыпка конфет					
Глазированные конфеты	99,16	939,65	931,76	939,65	931,76
Порошок какао	95,0	25,18	23,92	25,18	23,92
Сахарная пудра	99,85	40,16	40,10	40,16	40,10
Итого	—	1004,99	995,78	1004,99	995,78
Выход	99,08	1000,0	990,8	1000,0	990,8

Рецептура конфет

На 939,65 кг

Корпус	99,2	616,14	611,21	578,96	574,33
Шоколадная глазурь	99,1	393,96	390,41	370,18	366,85
Итого	—	1010,10	1001,62	949,14	941,18
Выход	99,16	1000,0	991,6	939,65	931,76

Рецептура корпуса

На 578,96 кг

Шоколадно-ореховое пралине	99,0	875,66	866,90	506,97	501,90
Масло какао	100,0	66,55	66,55	38,53	38,53
Масло кокосовое	100,0	66,55	66,55	38,53	38,53
Итого	—	1008,76	1000,00	584,03	578,96
Выход	99,2	1000,0	992,0	578,96	574,33

Влажность $0,8 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-орехового пралине

На 506,97 кг

Сахарная пудра	99,85	568,60	567,75	288,26	287,83
Тертое какао	97,4	163,34	159,09	82,81	80,66
Масло какао	100,0	43,74	43,74	22,17	22,17
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	120,26	117,25	60,97	59,45
Ядро миндаля жареное	97,5	120,26	117,25	60,97	59,45
Ванилин	—	0,22	—	0,11	—
Итого	—	1016,42	1005,08	515,29	509,56
Выход	99,0	1000,0	990,0	506,97	501,90

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	370,18	366,85	372,5	369,1
Сахарная пудра	99,85	328,42	327,93	330,4	329,9
Тертое какао	97,4	82,81	80,65	83,3	81,1
Порошок какао	95,0	25,18	23,92	25,4	24,1
Масло какао	100,0	60,70	60,70	61,1	61,1
Масло кокосовое	100,0	38,53	38,53	38,8	38,8
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	60,97	59,45	61,3	59,8
Ядро миндаля жареное	97,5	60,97	59,45	61,3	59,8
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1027,87	1017,48	1034,21	1023,7
Выход	99,08	1000,0	990,8	1000,0	990,8

РЕЦЕПТУРА № 153

Конфеты «ЛЕСНАЯ ПЕСНЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадное пралине с добавлением рубленых цукатов и дробленого миндаля. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	87,5	653,33	571,66	653,33	571,66
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,71	348,54	351,71	348,54
Итого	—	1005,04	920,20	1005,04	920,20
Выход	91,56	1000,0	915,6	1000,0	915,6

Рецептура корпуса

На 653,33 кг

Пралине	99,0	282,96	280,13	184,87	183,02
Молоко, уваренное с сахаром	85,0	413,23	351,25	269,98	229,48
Фрукты из сиропа подготовленные	86,0	125,93	108,30	82,27	70,75
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	80,06	78,06	52,31	51,00
Масло какао	100,0	70,58	70,58	46,11	46,11
Спирт	—	49,87	—	32,58	—
Эссенция лимонная	—	1,86	—	1,22	—
Ванилин	—	0,31	—	0,20	—
Итого	—	1024,80	888,32	669,54	580,36
Выход	87,5	1000,0	875,0	653,33	571,66

Влажность $12,5 \pm 3,0\%$

Уваривание молока с сахаром

На 269,98 кг

Молоко сгущенное	74,0	641,11	474,42	173,09	128,09
Сахарный песок	99,85	384,74	384,16	103,87	103,71
Итого	—	1025,85	858,58	276,96	231,80
Выход	85,0	1000,0	850,0	269,98	229,48

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Подготовка фруктов из сиропа

На 82,27 кг

Фрукты в сиропе	70,0	1239,73	867,81	101,99	71,39
Выход	86,0	1000,0	860,0	82,27	70,75

Рецептура пралине

На 184,87 кг

Сахарная пудра	99,85	509,41	508,65	94,17	94,03
Тертое какао	97,4	142,03	138,34	26,26	25,58
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	346,37	337,71	64,03	62,43
Масло какао	100,0	20,38	20,38	3,77	3,77
Итого	—	1018,19	1005,08	188,23	185,81
Выход	99,0	1000,0	990,0	184,87	183,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	351,71	348,54	355,9	352,7
Сахарный песок	99,85	103,87	103,71	105,2	105,0
Сахарная пудра	99,85	94,17	94,03	95,3	95,2
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	64,03	62,43	64,8	63,2
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	52,31	51,00	52,9	51,6
Молоко сгущенное	74,0	173,09	128,09	175,1	129,6
Фрукты в сиропе	70,0	101,99	71,39	103,1	72,2
Тертое какао	97,4	26,26	25,58	26,6	25,9
Масло какао	100,0	49,88	49,88	50,5	50,5
Спирт	—	32,58	—	33,0	—
Эссенция лимонная	—	1,22	—	1,2	—
Ванилин	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1051,31	934,65	1063,8	945,9
Выход	91,56	1000,0	915,6	1000,0	915,6

РЕЦЕПТУРА № 154

Конфеты «МАСКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-ореховое пралине с добавлением порошка какао и жженки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов.	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,3	753,81	741,00	753,81	741,00
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,12	990,05	1005,12	990,05
Выход	98,51	1000,0	985,1	1000,0	985,1

Рецептура корпуса

На 753,81 кг

Сахарная пудра	99,85	471,33	470,62	355,29	354,76
Молоко сухое	95,0	179,77	170,78	135,51	128,73
Порошок какао	95,0	27,40	26,03	20,65	19,62
Ядро кешью жареное . .	97,5	122,42	119,36	92,28	89,97
Кондитерский жир . . .	99,7	203,63	203,02	153,50	153,04
Жженка	80,0	10,20	8,16	7,69	6,15
Эссенция ванильная . .	—	1,20	—	0,90	—
Итого	—	1015,95	997,97	765,82	752,27
Выход	98,3	1000,0	983,0	753,81	741,00

Влажность $1,7 \pm 0,5\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,31	249,05	254,6	252,3
Сахарная пудра	99,85	355,29	354,76	359,9	359,4
Сахарный песок для жженки	99,85	6,16	6,15	6,2	6,2
Молоко сухое	95,0	135,51	128,73	137,3	130,4
Порошок какао	95,0	20,65	19,62	20,9	19,9
Кондитерский жир	99,7	153,50	153,04	155,6	155,1
Ядро кешью жареное . . .	97,5	92,28	89,97	93,5	91,2
Эссенция ванильная . . .	—	0,90	—	0,9	—
Итого	—	1015,60	1001,32	1028,9	1014,5
Выход	98,51	1000,0	985,1	1000,0	985,1

Примечание. Разрешается в корпус конфет вводить отходы глазированных конфет данного сорта с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 155

Конфеты «МОСКОВСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Корпус — молочно-ореховое пралине с добавлением меда и измельченных кукурузных хлопьев. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,1 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	97,4	733,64	714,57	733,64	714,57
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,39	268,95	271,39	268,95
Итого	—	1005,03	983,52	1005,03	983,52
Выход	97,86	1000,0	978,60	1000,0	978,60

Рецептура корпуса

На 733,64 кг

Молоко, пережженное с сахаром	99,0	429,05	424,76	314,77	311,62
Ядро миндаля жареное .	97,5	309,81	302,06	227,29	221,61
Масло какао	100,0	50,88	50,88	37,33	37,33
Тертое какао	97,4	40,50	39,45	29,71	28,94
Мед	78,0	30,32	23,65	22,24	17,35
Кукурузные хлопья . .	95,0	155,84	148,05	114,33	108,61
Ванилин	—	0,48	—	0,35	—
Итого	—	1016,88	988,85	746,02	725,46
Выход	97,4	1000,0	974,0	733,64	714,57

Влажность $2,6 \pm 0,5\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молока, пережженного с сахаром

На 314,77 кг

Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	165,46	165,21
Молоко сгущенное	74,0	648,96	480,23	204,27	151,16
Итого	—	1174,60	1005,08	369,73	316,37
Выход	99,0	1000,0	990,0	314,77	311,62

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,39	268,95	274,6	272,1
Ядро миндаля жареное .	97,5	227,29	221,61	229,9	224,2
Сахарный песок	99,85	165,46	165,21	167,5	167,2
Молоко сгущенное	74,0	204,27	151,16	206,6	152,9
Масло какао	100,0	37,33	37,33	37,8	37,8
Тертое какао	97,4	29,71	28,94	30,1	29,3
Мед	78,0	22,24	17,35	22,6	17,6
Кукурузные хлопья . . .	95,0	114,33	108,61	115,7	109,9
Ванилин	—	0,35	—	0,35	—
Итого	—	1072,37	999,16	1085,15	1011,0
Выход	97,86	1000,0	978,6	1000,0	978,6

РЕЦЕПТУРА № 156

Конфеты «НЕРИС»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — шоколадное пралине с глюкозой. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 30 штук. Влажность конфет $4,3 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	94,6	753,76	713,06	753,76	713,06
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,07	962,11	1005,07	962,11
Выход	95,73	1000,0	957,3	1000,0	957,3

Рецептура корпуса

На 753,76 кг

Пралине с глюкозой . .	94,7	942,26	892,32	710,24	672,60
Масло какао	100,0	59,39	59,39	44,77	44,77
Спирт	—	19,96	—	15,05	—
Ванилин	—	0,30	—	0,23	—
Итого	—	1021,91	951,71	770,29	717,37
Выход	94,6	1000,0	946,0	753,76	713,06

Влажность $5,4 \pm 1,0\%$

Рецептура пралине

На 710,24 кг

Глюкоза	91,0	315,51	287,11	224,09	203,92
Сахарная пудра	99,85	191,22	190,93	135,81	135,61
Молоко сухое обезжиренное	95,0	81,08	77,03	57,59	54,71
Вафли	95,5	84,14	80,35	59,76	57,07
Кондитерский жир	99,7	84,32	84,07	59,89	59,71

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	80,79	80,79	57,38	57,38
Масло сливочное	84,0	105,17	88,34	74,70	62,75
Тертое какао	97,4	74,74	72,80	53,08	51,70
Итого	—	1016,97	961,42	722,30	682,85
Выход	94,7	1000,0	947,0	710,24	672,60

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	253,7	251,4
Глюкоза	91,0	224,09	203,92	226,2	205,8
Сахарная пудра	99,85	135,81	135,61	137,1	136,9
Тертое какао	97,4	53,08	51,70	53,6	52,2
Масло какао	100,0	102,15	102,15	103,1	103,1
Молоко сухое обезжиренное	95,0	57,59	54,71	58,1	55,2
Масло сливочное	84,0	74,70	62,75	75,5	63,4
Кондитерский жир	99,7	59,89	59,71	60,5	60,3
Вафли	95,5	59,76	57,07	60,3	57,6
Спирт	—	15,05	—	15,2	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1033,66	976,67	1043,53	985,9
Выход	95,73	1000,0	957,3	1000,0	957,3

РЕЦЕПТУРА № 157

Конфеты «НУ-КА, ОТНИМИ!»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине из орехов, жаренных с сахаром. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $0,8 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Корпус	99,2	703,52	697,89	703,52	697,89
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	996,68	1005,02	996,68
Выход	99,17	1000,0	991,7	1000,0	991,7

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Ядра орехов, жаренных с сахаром	99,1	859,57	851,83	604,72	599,28
Масло какао	100,0	155,28	155,28	109,24	109,24
Эссенция апельсиновая .	—	0,83	—	0,58	—
Итого	—	1015,68	1007,11	714,54	708,52
Выход	99,2	1000,0	992,0	703,52	697,89
Влажность $0,8 \pm 0,3\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура орехов, жаренных с сахаром					
На 604,72 кг					
Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	407,36	406,75
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	168,41	164,20	101,84	99,29
Ядро абрикосовое жареное	97,5	168,41	164,20	101,84	99,29
Итого	—	1010,45	1001,02	611,04	605,33
Выход	99,1	1000,0	991,0	604,72	599,28

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	303,8	301,1
Сахарный песок	99,85	407,36	406,75	410,5	409,9
Масло какао	100,0	109,24	109,24	110,1	110,1
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	101,84	99,29	102,7	100,1
Ядро абрикосовое жареное	97,5	101,84	99,29	102,7	100,1
Эссенция апельсиновая .	—	0,58	—	0,6	—
Итого	—	1022,36	1013,36	1030,4	1021,3
Выход	99,17	1000,0	991,7	1000,0	991,7

РЕЦЕПТУРА № 158

Конфеты «ОРЕШКИ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы или в виде батончиков. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением дробленого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	653,27	646,74	653,27	646,74
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,81	348,64	351,81	348,64
Итого	—	1005,08	995,38	1005,08	995,38
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

Рецептура корпуса

На 653,27 кг

Пралине	99,0	851,61	843,09	556,33	550,77
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	158,87	154,90	103,79	101,20
Ванилин	—	0,60	—	0,39	—
Итого	—	1011,08	997,99	660,51	651,97
Выход	99,0	1000,0	990,0	653,27	646,74

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура пралине

На 556,33 кг

Сахарная пудра	99,85	568,60	567,75	316,33	315,76
Тертое какао	97,4	163,34	159,09	90,87	88,51
Масло какао	100,0	43,74	43,74	24,33	24,33
Ядро ореха жареное . .	97,5	240,51	234,50	133,80	130,46
Итого	—	1016,19	1005,08	565,33	559,16
Выход	99,0	1000,0	990,0	556,33	550,7

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,81	348,64	355,6	352,4
Сахарная пудра	99,85	316,33	315,86	319,8	319,3
Тертое какао	97,4	90,87	88,51	91,9	89,5
Масло какао	100,0	24,33	24,33	24,6	24,6
Ядро ореха жареное . .	97,5	236,59	231,66	240,2	234,2
Ванилин	—	0,39	—	0,4	—
Итого	—	1021,32	1009,00	1032,5	1020,0
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

РЕЦЕПТУРА № 159

Конфеты «ПЕТУШОК — ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине из арахиса, жаренного с сахаром. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $0,9(+0,3\%)$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	99,15	703,47	697,49	703,47	697,49
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1004,97	996,28	1004,97	996,28
Выход	99,13	1000,0	991,3	1000,0	991,3
Рецептура корпуса		На 703,47 кг			
Ядро арахиса, жаренное с сахаром	99,1	859,13	851,40	604,37	598,93
Масло какао	100,0	155,20	155,20	109,18	109,18
Эссенция апельсиновая	—	0,83	—	0,58	—
Итого	—	1015,16	1006,60	714,13	708,11
Выход	99,15	1000,0	991,50	703,47	697,49
Влажность 0,9(+0,3%)					

Рецептура арахиса, жаренного с сахаром

На 604,37 кг

Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	407,12	406,51
Ядро арахиса жареное	97,5	336,81	328,39	203,56	198,47
Итого	—	1010,44	1001,01	610,68	604,98
Выход	99,1	1000,0	991,0	604,37	598,93

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	303,8	301,1
Сахарный песок	99,85	407,12	406,51	410,3	409,7
Масло какао	100,0	109,18	109,18	110,0	110,0
Ядро арахиса жареное	97,5	203,56	198,47	205,1	200,0
Эссенция апельсиновая	—	0,58	—	0,6	—
Итого	—	1021,94	1012,95	1029,8	1020,9
Выход	99,13	1000,0	991,3	1000,0	991,3

РЕЦЕПТУРА № 160

Конфеты «ПЧЕЛКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — ореховое пралине с добавлением меда и жареного дробленого лещинного ядра. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность $4,0\pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	95,0	753,77	716,08	753,77	716,08
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	965,03	1004,98	965,03
Выход	96,02	1000,0	960,2	1000,0	960,2

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Пралине	98,5	592,48	583,59	446,59	439,89
Мед	78,0	133,76	104,33	100,82	78,64
Ядро ореха лещинного дробленое	97,5	69,35	67,62	52,27	50,96
Масло сливочное	84,0	99,07	83,22	74,68	62,73
Масло какао	100,0	118,89	118,89	89,62	89,62
Эссенция медовая	—	1,98	—	1,49	—
Итого	—	1015,53	957,65	765,47	721,84
Выход	95,0	1000,0	950,0	753,77	716,08
Влажность $5,0\pm 1,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура пралине					
На 446,59 кг					
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	712,28	694,47	318,10	310,15
Сахарная пудра	99,85	305,99	305,53	136,65	136,45
Итого	—	1018,27	1000,0	454,75	446,60
Выход	98,5	1000,0	985,0	446,59	439,89

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,21	248,95	254,1	251,8
Сахарная пудра	99,85	136,65	136,45	138,2	138,0
Мед	78,0	100,82	78,64	101,9	79,5
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	370,37	361,11	374,6	365,2
Масло сливочное	84,0	74,68	62,73	75,5	63,4
Масло какао	100,0	89,62	89,62	90,6	90,6
Эссенция медовая	—	1,49	—	1,5	—
Итого	—	1024,84	977,50	1036,4	988,5
Выход	96,02	1000,0	960,2	1000,0	960,2

РЕЦЕПТУРА № 161

Конфеты «СЕРЕБРЯНОЕ КОПЫТЦЕ»

Глазированные шоколадно-молочной глазурью конфеты прямо-
угольной формы. Корпус — ореховое пралине с добавлением толок-
на. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $1,6 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,27	753,74	740,70	753,74	740,7
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	251,21	248,45	251,21	248,45
Итого	—	1004,95	989,15	1004,95	989,15
Выход	98,42	1000,0	984,2	1000,0	984,2

Рецептура корпуса

На 753,74 кг

Сахарная пудра	99,85	406,08	405,47	306,08	305,62
Орех жареный тертый . .	97,5	274,07	267,22	206,58	201,42
Толокно подсушенное . .	96,0	60,91	58,47	45,91	44,07
Молоко сухое	95,0	60,92	57,87	45,92	43,62
Масло какао	100,0	111,67	111,67	84,17	84,17

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Вафли.	95,5	101,53	96,96	76,53	73,08
Ванилин.	—	0,15	—	0,11	—
Итого	—	1015,33	997,66	765,30	751,98
Выход	98,27	1000,0	982,7	753,74	740,70
Влажность 1,7±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	251,21	248,45	254,5	251,7
Сахарная пудра	99,85	306,08	305,62	310,1	309,6
Орех жареный тертый	97,5	206,58	201,42	209,3	204,1
Толокно подсушенное	96,0	45,91	44,07	46,5	44,7
Молоко сухое	95,0	45,92	43,62	46,5	44,2
Масло какао	100,0	84,17	84,17	85,3	85,3
Вафли	95,5	76,53	73,08	77,5	74,0
Ванилин	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	1016,51	1000,43	1029,8	1013,6
Выход	98,42	1000,0	984,2	1000,0	984,2

РЕЦЕПТУРА № 162

Конфеты «ТАЙКА» («МИР»)

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с добавлением жареного дробленого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 3,4±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	95,7	753,82	721,41	753,82	721,41
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,12	970,45	1005,12	970,45
Выход	96,56	1000,0	965,6	1000,0	965,6

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Пралине	95,5	916,51	875,27	690,88	659,79
Ядро кешью жареное дробленое	97,5	89,75	87,51	67,66	65,97
Итого	—	1006,26	962,78	758,54	725,76
Выход	95,7	1000,0	957,0	753,82	721,41
Влажность 4,3±1,0%					

Рецептура пралине

На 690,88 кг

Шоколадная глазурь	99,1	110,16	109,17	76,11	75,43
Сахарный песок	99,85	198,07	197,77	136,84	136,63
Сахарная пудра	99,85	219,49	219,16	151,64	151,41
Молоко сгущенное	74,0	96,19	71,18	66,46	49,18
Патока	78,0	28,83	22,49	19,92	15,54
Ядро кешью жареное	97,5	217,42	211,98	150,21	146,45
Кондитерский жир	99,7	118,36	118,00	81,77	81,52

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло сливочное . . .	84,0	3,17	2,66	2,19	1,84
Подварка фруктовая . .	69,0	10,94	7,55	7,56	5,22
Порошок какао	95,0	3,21	3,05	2,22	2,11
Разжижитель	98,5	6,62	6,52	4,57	4,50
Эссенция миндальная .	—	2,82	—	1,95	—
Итого	—	1015,28	969,53	701,44	669,83
Выход	95,5	1000,0	955,0	690,88	659,79

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	327,41	324,47	330,6	327,6
Сахарный песок	99,85	136,84	136,63	138,2	138,0
Сахарная пудра	99,85	151,64	151,41	153,1	152,9
Патока	78,0	19,92	15,54	20,1	15,7
Молоко сгущенное . . .	74,0	66,46	49,18	67,2	49,7
Ядро кешью жареное . .	97,5	217,87	212,42	220,0	214,5
Кондитерский жир . . .	99,7	81,77	81,52	82,5	82,3
Масло сливочное	84,0	2,19	1,84	2,3	1,9
Подварка фруктовая . .	69,0	7,56	5,22	7,7	5,3
Порошок какао	95,0	2,22	2,11	2,2	2,1
Разжижитель	98,5	4,57	4,50	4,6	4,5
Эссенция миндальная .	—	1,95	—	2,0	—
Итого	—	1020,40	984,84	1030,5	994,5
Выход	96,56	1000,0	965,6	1000,0	965,6

Примечание. В корпус разрешается вводить отходы глазированных конфет с шоколадно- помадными и сахаро-помадными корпусам с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 163

Конфеты «ТЕАТРАЛЬНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадное пралине с добавлением рубленых фруктов в сиропе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	88,2	653,27	576,18	653,27	576,18
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,81	348,64	351,81	348,64
Итого	—	1005,08	924,82	1005,08	924,82
Выход	92,02	1000,0	920,2	1000,0	920,2

Рецептура корпуса

На 653,27 кг

Молочная помада . . .	89,0	442,11	393,48	288,82	257,05
Шоколадно - ореховое пралине	99,0	324,89	321,64	212,24	210,12
Масло какао	100,0	74,99	74,99	48,99	48,99
Фрукты из сиропа подго- товленные	86,0	122,47	105,32	80,01	68,81
Коньяк	—	19,68	—	12,86	—
Спирт	—	29,53	—	19,29	—
Эссенция лимонная . .	—	1,77	—	1,16	—
Ванилин	—	0,3	—	0,2	—
Итого	—	1015,74	895,43	663,57	584,97
Выход	88,2	1000,0	882,0	653,27	576,18
Влажность $11,8 \pm 3,0\%$					

Рецептура молочной помады

На 288,82 кг

Сахарный песок	99,85	396,75	396,15	114,59	114,42
Патока	78,0	20,59	16,06	5,95	4,64
Молоко сгущенное . . .	74,0	660,27	488,60	190,70	141,12
Итого	—	1077,61	900,81	311,24	260,18
Выход	89,0	1000,0	890,0	288,82	257,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура шоколадно-орехового пралине
На 212,24 кг

Сахарная пудра	99,85	442,38	441,72	93,89	93,75
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	306,15	298,50	64,98	63,36
Тертое какао	97,4	271,97	264,9	57,72	56,22
Итого	—	1020,50	1005,12	216,59	213,33
Выход	99,0	1000,0	990,0	212,24	210,12

Подготовка фруктов из сиропа На 80,01 кг

Фрукты в сиропе	70,0	1239,73	867,81	99,19	69,43
Выход	86,0	1000,0	860,0	80,01	68,81

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	355,6	352,4
Сахарный песок	99,85	114,59	114,42	115,8	115,6
Сахарная пудра	99,85	93,89	93,75	94,8	94,7
Патока	78,0	5,95	4,64	6,0	4,7
Молоко сгущенное	74,0	190,70	141,12	192,7	142,6
Фрукты в сиропе	70,0	99,19	69,43	100,3	70,2
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	64,98	63,36	65,6	64,0
Тертое какао	97,4	57,72	56,22	58,3	56,8
Масло какао	100,0	48,99	48,99	49,5	49,5
Коньяк	—	12,86	—	13,0	—
Спирт	—	19,29	—	19,5	—
Ванилин	—	0,2	—	0,2	—
Эссенция лимонная	—	1,16	—	1,2	—
Итого	—	1061,33	940,57	1072,5	950,5
Выход	92,02	1000,0	920,2	1000,0	920,2

РЕЦЕПТУРА № 164

Конфеты «ТРАКАЙ»

Глазированные шоколадом конфеты в виде батончиков укрупнен-
ного размера. Корпус — кофейно-ореховое пралине. Конфеты завер-
нуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 30 штук. Влаж-
ность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,9	753,82	745,53	753,82	745,53
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	251,20	248,94
Итого	—	1005,02	994,47	1005,02	994,47
Выход	98,95	1000,0	989,5	1000,0	989,5

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Кофейно-ореховое пра- лине	98,5	971,55	956,98	732,37	721,38
Масло какао	100,0	37,99	37,99	28,64	28,64
Ванилин	—	0,30	—	0,23	—
Итого	—	1009,84	994,97	761,24	750,02
Выход	98,9	1000,0	989,0	753,82	745,53

Влажность $1,1 \pm 0,3\%$

Рецептура кофейно-орехового пралине На 732,37 кг

Сахарная пудра	99,85	517,89	517,11	379,29	378,72
Ядро кешью жареное	97,5	159,35	155,37	116,70	113,78
Шоколадная глазурь	99,1	11,95	11,84	8,75	8,67
Масло какао	100,0	99,59	99,59	72,94	72,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло сливочное . . .	84,0	53,79	45,18	39,39	33,09
Вафли	95,5	79,69	76,10	58,36	55,73
Паста кофейная . . .	95,2	99,59	94,81	72,94	69,44
Итого . . .	—	1021,85	1000,00	748,37	732,37
Выход . . .	98,5	1000,0	985,0	732,37	721,38
Влажность $1,5 \pm 0,3\%$					

Рецептура кофейной пасты На 72,94 кг

Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	59,24	58,06
Масло сливочное . . .	84,0	203,05	170,56	14,81	12,44
Итого . . .	—	1015,23	966,50	74,05	70,50
Выход . . .	95,2	1000,0	952,0	72,94	69,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	259,95	257,61	262,1	259,7
Сахарная пудра	95,0	379,29	378,72	382,4	381,8
Ядро кешью жареное . .	97,5	116,70	113,78	117,6	114,7
Масло какао	100,0	101,58	101,58	102,4	102,4
Масло сливочное	84,0	54,20	45,53	54,6	45,9
Вафли	95,5	58,36	55,73	58,8	56,2
Кофе молотый	98,0	59,24	58,06	59,7	58,5
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого . . .	—	1029,55	1011,01	1037,83	1019,2
Выход . . .	98,95	1000,0	989,5	1000,0	989,5

РЕЦЕПТУРА № 165

Конфеты «ЧАРОДЕЙКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадное пралине с добавлением корицы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,7 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,0	703,52	689,45	703,52	689,45
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого . . .	—	1005,02	988,24	1005,02	988,24
Выход . . .	98,33	1000,0	983,3	1000,0	983,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарная пудра	99,85	485,06	484,33	341,25	340,74
Порошок какао	95,0	213,84	203,15	150,44	142,92
Масло какао	100,0	116,64	116,64	82,06	82,06
Масло кокосовое	100,0	97,20	97,20	68,38	68,38
Ядро кешью жареное . .	97,5	48,60	47,39	34,19	33,34
Молоко сухое	95,0	47,58	45,20	33,47	31,80

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Корица молотая	100,0	0,94	0,94	0,66	0,66
Эссенция ванильная . .	—	4,86	—	3,42	—
Итого	—	1014,72	994,85	713,87	699,90
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,52	689,45
Влажность 2,0±0,5%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	305,8	303,0
Сахарная пудра	99,85	341,25	340,74	346,0	345,5
Порошок какао	99,0	150,44	142,92	152,5	144,9
Масло какао	100,0	82,06	82,06	83,2	83,2
Масло кокосовое	100,0	68,38	68,38	69,3	69,3
Ядро кешью жареное . .	97,5	34,19	33,34	34,7	33,8
Молоко сухое	95,0	33,47	31,80	33,9	32,2
Корица молотая	100,0	0,66	0,66	0,7	0,7
Эссенция ванильная . .	—	3,42	—	3,5	—
Итого	—	1015,37	998,69	1029,6	1012,6
Выход	98,33	1000,0	983,3	1000,0	983,3

РЕЦЕПТУРА № 166

Конфеты «ЧУДЕСНИЦА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной или овальной формы. Корпус — ореховое пралине с добавлением
измельченных кукурузных хлопьев. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 2,3±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	97,2	733,71	713,17	733,71	713,17
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,38	268,94	271,38	268,94
Итого	—	1005,09	982,11	1005,09	982,11
Выход	97,72	1000,0	977,2	1000,0	977,2

Рецептура корпуса

На 733,71 кг

Сахарная пудра	99,85	378,88	378,31	277,99	277,57
Ядро кешью жареное . .	97,5	302,27	294,71	221,78	216,24
Масло сливочное	84,0	25,54	21,45	18,74	15,74
Молоко сухое	95,0	49,99	47,49	36,68	34,85
Масло какао	100,0	76,59	76,59	56,19	56,19
Порошок какао	95,0	25,08	23,83	18,40	17,48
Кукурузные хлопья . . .	95,0	152,02	144,42	111,54	105,96

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Коньяк	—	4,08	—	2,99	—
Эссенция ромовая . . .	—	1,53	—	1,12	—
Ванилин	—	0,15	—	0,11	—
Итого	—	1016,13	986,80	745,54	724,03
Выход	97,2	1000,0	972,0	733,71	713,17
Влажность $2,8 \pm 0,5\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	271,38	268,94	275,1	272,6
Сахарная пудра	99,85	277,99	277,57	281,7	281,3
Ядро кешью жареное . .	97,5	221,78	216,24	224,8	219,2
Масло сливочное	84,0	18,74	15,74	19,0	16,0
Масло какао	100,0	56,19	56,19	56,9	56,9
Порошок какао	95,0	18,40	17,48	18,6	17,7
Кукурузные хлопья . . .	95,0	111,54	105,96	113,1	107,4
Молоко сухое	95,0	36,68	34,85	37,2	35,3
Коньяк	—	2,99	—	3,0	—
Ванилин	—	0,11	—	0,1	—
Эссенция ромовая	—	1,12	—	1,2	—
Итого	—	1016,92	992,97	1030,7	1006,4
Выход	97,72	1000,0	977,2	1000,0	977,2

РЕЦЕПТУРА № 167

Конфеты «ЮЖНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — ореховое пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	99,15	732,78	726,55	732,78	726,55
Шоколадная глазурь . .	99,1	270,83	268,39	270,83	268,39
Итого	—	1003,61	994,94	1003,61	994,94
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса

На 732,78 кг

Пралине ореховое	99,15	1006,03	997,48	737,21	730,94
Коньяк	—	10,1	—	7,4	—
Итого	—	1016,13	997,48	744,61	730,94
Выход	99,15	1000,0	991,5	732,78	726,55
Влажность $0,9 \pm 0,3\%$					

Рецептура пралине

На 737,21 кг

Ядро кешью жареное . .	97,5	283,46	276,37	208,96	203,74
Сахарная пудра	99,85	566,63	565,78	417,73	417,10
Масло какао	100,0	86,0	86,0	63,4	63,4

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Тертое какао	97,4	8,17	7,96	6,02	5,86
Масло кокосовое	100,0	58,23	58,23	42,93	42,93
Корица	100,0	12,26	12,26	9,04	9,04
Итого	—	1014,75	1006,60	748,08	742,07
Выход	99,15	1000,0	991,5	737,21	730,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	270,83	268,39	273,3	270,8
Сахарная пудра	99,85	417,73	417,10	421,5	420,9
Ядро кешью жареное . .	97,5	208,96	203,74	210,8	205,6
Масло какао	100,0	63,4	63,4	64,0	64,0
Тертое какао	97,4	6,02	5,86	6,1	5,9
Масло кокосовое	100,0	42,93	42,93	43,3	43,3
Корица	100,0	9,04	9,04	9,1	9,1
Коньяк	—	7,04	—	7,5	—
Итого	—	1026,31	1010,46	1035,6	1019,6
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

9. Конфеты с марципановыми корпусами

РЕЦЕПТУРА № 168

Конфеты «БЕЛОРУССКАЯ КАРТОШКА»

Глазированные шоколадом конфеты круглой или овальной формы. Конфеты обсыпаны какао-смесью. Корпус марципановый. Конфеты завернуты или при расфасовке в коробки вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	575,76	570,00	575,76	570,00
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,86	380,41	383,86	380,41
Какао-смесь	97,43	50,49	49,19	50,49	49,19
Итого	—	1010,11	999,60	1010,11	999,60
Выход	98,96	1000,0	989,6	1000,0	989,6

Рецептура какао-смеси

На 50,49 кг

Порошок какао	95,0	502,52	477,39	25,37	24,10
Сахарная пудра	99,85	502,56	501,81	25,37	25,33
Итого	—	1005,08	979,20	50,74	49,43
Выход	97,43	1000,0	974,3	50,49	49,19

Рецептура корпуса

На 575,76 кг

Марципановая масса . .	99,0	828,53	820,24	477,03	472,26
Масло какао	100,0	88,87	88,87	51,17	51,17
Масло кокосовое	100,0	88,87	88,87	51,17	51,17
Эссенция миндальная . .	—	3,55	—	2,04	—
Ванилин	—	0,36	—	0,21	—
Итого	—	1010,18	997,98	581,62	574,60
Выход	99,0	1000,0	990,0	575,76	570,00

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура марципановой массы					
		На 477,03 кг			
Сахарная пудра	99,85	643,53	642,56	306,98	306,52
Ядро миндаля чищенное тертое.	96,0	321,76	308,89	153,49	147,35
Масло какао	100,0	53,63	53,63	25,58	25,58
Итого	—	1018,92	1005,08	486,05	479,45
Выход	99,0	1000,0	990,0	477,03	472,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	383,86	380,41	392,7	389,2
Сахарная пудра	99,85	332,35	331,85	340,0	339,5
Ядро миндаля чищенное тертое	96,0	153,49	147,35	157,1	150,8
Порошок какао	95,0	25,37	24,10	26,0	24,7
Масло какао	100,0	76,75	76,75	78,5	78,5
Масло кокосовое	100,0	51,17	51,17	52,4	52,4
Эссенция миндальная	—	2,04	—	2,1	—
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Итого	—	1025,24	1011,63	1049,01	1035,1
Выход	98,96	1000,0	989,6	1000,0	989,6

РЕЦЕПТУРА № 169

Конфеты «МАЙ»

Глазированные шоколадом конфеты в виде батончиков. Корпус марципановый розового или желтого цвета. Конфеты не завернуты. В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $7,6 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	733,68	660,31	733,68	660,31
Шоколадная глазурь	99,1	271,08	268,64	271,08	268,64
Итого	—	1004,76	928,95	1004,76	928,95
Выход	92,43	1000,0	924,3	1000,0	924,3

Рецептура корпуса

На 733,68 кг

Сахарный песок	99,85	158,80	158,56	116,51	116,34
Сахарная пудра	99,85	396,96	396,36	291,24	290,80
Ядро кешью подсушен- ное	96,0	238,17	228,64	174,74	167,75
Патока	78,0	63,64	49,64	46,69	36,42
Молоко сухое обезжи- ренное	95,0	77,73	73,84	57,03	54,18
Спирт	—	11,86	—	8,70	—
Эссенция	—	2,41	—	1,77	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	98,0	3,84	3,76	2,82	2,76
Краска красная или желтая	—	0,29	—	0,21	—
Итого	—	953,70	910,80	699,71	668,25
Выход	90,0	1000,0	900,0	733,68	660,31
Влажность 10,0±2,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенных конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	271,08	268,64	275,7	273,2
Сахарный песок	99,85	116,51	116,34	118,5	118,3
Сахарная пудра	99,85	291,24	290,80	296,1	295,7
Ядро кешью подсушенное	96,0	174,74	167,75	177,7	170,6
Патока	78,0	46,69	36,42	47,4	37,0
Молоко сухое обезжиренное	95,0	57,03	54,18	58,0	55,1
Спирт	—	8,70	—	8,9	—
Кислота лимонная	98,0	2,82	2,76	2,9	2,8
Эссенция	—	1,77	—	1,8	—
Краска красная или желтая	—	0,21	—	0,2	—
Итого	—	970,79	936,89	987,2	952,7
Выход	92,43	1000,0	924,30	1000,0	924,3

РЕЦЕПТУРА № 170

Конфеты «ХОРТИЦА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус помадно-марципановый с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 5,3±1,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,43	773,82	722,98	773,82	722,98
Шоколадная глазурь	99,1	230,92	228,84	230,92	228,84
Итого	—	1004,74	951,82	1004,74	951,82
Выход	94,71	1000,0	947,1	1000,0	947,1

Рецептура корпуса

На 773,82 кг

Сахарная помада	91,0	574,37	522,68	444,46	404,46
Кунжутная масса	97,08	403,98	392,18	312,61	303,48
Порошок какао	95,0	30,29	28,78	23,44	22,27
Спирт	—	50,00	—	38,69	—
Эссенция ромовая	—	5,00	—	3,87	—
Итого	—	1063,64	943,64	823,07	730,21
Выход	93,43	1000,0	934,3	773,82	722,98
Влажность 6,6±1,5%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 444,46 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	372,01	371,45
Патока	78,0	104,63	81,61	46,50	36,27
Итого	—	941,62	917,34	418,51	407,72
Выход	91,0	1000,0	910,0	444,46	404,46

Рецептура кунжутной массы На 312,61 кг

Семя кунжутное очищен- ное подсушенное	95,0	572,85	544,21	179,08	170,13
Сахарная пудра	99,85	432,09	431,44	135,08	134,88
Итого	—	1004,94	975,65	314,16	305,01
Выход	97,08	1000,0	970,8	312,61	303,48

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	230,92	228,84	233,4	231,3
Сахарный песок	99,85	372,01	371,45	376,1	375,5
Сахарная пудра	99,85	135,08	134,88	136,5	136,3
Патока	78,0	46,50	36,27	47,1	36,7
Семя кунжутное очищен- ное подсушенное	95,0	179,08	170,13	181,1	172,0
Порошок какао	95,0	23,44	22,27	23,7	22,5
Спирт	—	38,69	—	39,1	—
Эссенция ромовая	—	3,87	—	3,9	—
Итого	—	1029,59	963,84	1040,9	974,3
Выход	94,71	1000,0	947,1	1000,0	947,1

РЕЦЕПТУРА № 171

Конфеты «ЭЛЬБРУС»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус помадно-марципановый. Конфеты завернуты.
В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 75 штук. Влаж-
ность конфет $6,1 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	92,0	733,67	674,98	733,67	674,98
Шоколадная глазурь	99,1	271,38	268,94	271,38	268,94
Итого	—	1005,05	943,92	1005,05	943,92
Выход	93,92	1000,0	939,2	1000,0	939,2

Рецептура корпуса На 733,67 кг

Помадно - марципановая масса	91,0	1002,37	912,16	735,41	669,22
Сахарная пудра	99,85	15,28	15,26	11,21	11,19
Итого	—	1017,65	927,42	746,62	680,41
Выход	92,0	1000,0	920,0	733,67	674,98
Влажность $8,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура помадно-марципановой массы На 735,41 кг

Сахарный песок	99,85	555,44	554,61	408,48	407,87
Патока	78,0	120,76	94,19	88,81	69,27
Молоко сгущенное	74,0	165,01	122,11	121,35	89,80

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	153,99	150,14	113,25	110,42
Ванилин	—	0,25	—	0,18	—
Итого	—	995,45	921,05	732,07	677,36
Выход	91,0	1000,0	910,0	735,41	669,22

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	271,38	268,94	274,4	271,9
Сахарный песок	99,85	408,48	407,87	413,0	412,4
Сахарная пудра	99,85	11,21	11,19	11,3	11,3
Патока	78,0	88,81	69,27	89,7	70,0
Молоко сгущенное	74,0	121,35	89,80	122,7	90,8
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	113,25	110,42	114,6	111,7
Ванилин	—	0,18	—	0,18	—
Итого	—	1014,66	957,49	1025,88	968,1
Выход	93,92	1000,0	939,2	1000,0	939,2

10. Конфеты с начинками между слоями вафель

РЕЦЕПТУРА № 172

Конфеты «АНАНАСНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — крем на гидрожире между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,5	623,12	613,77	623,12	613,77
Шоколадная глазурь	99,1	381,93	378,49	381,93	378,49
Итого	—	1005,05	992,26	1005,05	992,26
Выход	98,73	1000,0	987,3	1000,0	987,3

Рецептура корпуса

На 623,12 кг

Крем на гидрожире	99,5	755,50	751,72	470,77	468,42
Вафли	95,5	252,59	241,22	157,39	150,31
Итого	—	1008,09	992,94	628,16	618,73
Выход	98,5	1000,0	985,0	623,12	613,77

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура крема		На 470,77 кг			
Сахарная пудра	99,85	612,38	611,46	288,29	287,86
Гидрожир	99,7	409,52	408,29	192,79	192,21
Кислота лимонная	98,0	6,14	6,02	2,89	2,83
Эссенция ананасная . . .	—	3,11	—	1,46	—
Итого	—	1031,15	1025,77	485,43	482,90
Выход	99,5	1000,0	995,0	470,77	468,42
Влажность 0,5±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	381,93	378,49	384,7	381,2
Сахарная пудра . . .	99,85	288,29	287,86	290,3	289,9
Гидрожир	99,7	192,79	192,21	194,2	193,6
Вафли	95,5	157,39	150,31	158,5	151,4
Кислота лимонная . . .	98,0	2,89	2,83	3,0	2,9
Эссенция ананасная . .	—	1,46	—	1,5	—
Итого . . .	—	1024,75	1011,70	1032,2	1019,0
Выход . . .	98,73	1000,0	987,3	1000,0	987,3

РЕЦЕПТУРА № 173

Конфеты «АНТРАКТ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — ореховое пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 1,4±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,3	653,32	642,21	653,32	642,21
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,71	348,54	351,71	348,54
Итого	—	1005,03	990,75	1005,03	990,75
Выход	98,58	1000,0*	985,8	1000,0	985,8

Рецептура корпуса

На 653,32 кг

Пралине ореховое . . .	98,6	887,75	875,32	579,98	571,86
Вафли	95,5	121,06	115,61	79,09	75,53
Итого . . .	—	1008,81	990,93	659,07	647,39
Выход . . .	98,3	1000,0	983,0	653,32	642,21

Рецептура орехового пралине

На 579,98 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	515,86	515,09	299,19	298,74
Ядро ореха жареное . .	97,5	477,24	465,31	276,79	269,87

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,0	24,55	20,62	14,24	11,96
Эссенция ванильная . .	—	1,42	—	0,82	—
Итого	—	1019,07	1001,02	591,04	580,57
Выход	98,6	1000,0	986,0	579,98	571,86
Влажность 1,4±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,71	348,54	356,1	352,9
Сахарная пудра	99,85	299,19	298,74	303,0	302,5
Ядро ореха жареное . . .	97,5	276,79	269,87	280,3	273,3
Масло сливочное	84,0	14,24	11,96	14,4	12,1
Вафли	95,5	79,09	75,53	80,1	76,5
Эссенция ванильная . .	—	0,82	—	0,8	—
Итого	—	1021,84	1004,64	1034,7	1017,3
Выход	98,58	1000,0	985,8	1000,0	985,8

РЕЦЕПТУРА № 174

Конфеты «АРФА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине с изюмом между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 2,5±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	96,7	683,46	660,91	683,46	660,91
Шоколадная глазурь . .	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Итого	—	1005,04	979,60	1005,04	979,60
Выход	97,47	1000,0	974,7	1000,0	974,7

Рецептура корпуса

На 683,46 кг

Пралине	99,0	772,47	764,74	527,95	522,67
Изюм подсушенный . . .	82,0	114,66	94,02	78,37	64,26
Вафли	95,5	121,51	116,04	83,05	79,31
Итого	—	1008,64	974,80	689,37	666,24
Выход	96,7	1000,0	967,0	683,46	660,91

Рецептура пралине

На 527,95 кг

Сахарная пудра	99,85	468,31	467,61	247,24	246,87
Ядро ореха жареное . .	97,5	418,17	407,72	220,77	215,25

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Тертое какао	97,4	93,28	90,85	49,25	47,97
Масло какао	100,0	38,90	38,90	20,54	20,54
Итого	—	1018,66	1005,08	537,80	530,63
Выход	99,0	1000,0	990,0	527,95	522,67
Влажность 1,0±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенных конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	321,58	318,69	325,8	322,9
Сахарная пудра	99,85	247,24	246,87	250,5	250,1
Ядро ореха жареное	97,5	220,77	215,25	223,7	218,1
Изюм подсушенный	82,0	78,37	64,26	79,4*	65,1
Вафли	95,5	83,05	79,31	84,1	80,3
Тертое какао	97,4	49,25	47,97	49,9	48,6
Масло какао	100,0	20,54	20,54	20,8	20,8
Итого	—	1020,80	992,89	1034,2	1005,9
Выход	97,47	1000,0	974,7	1000,0	974,7

* 79,4 кг изюма подсушенного соответствуют 83,5 кг изюма сы-
рого.

РЕЦЕПТУРА № 175

Конфеты «БУКУРИЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — фруктовая масса с дробленным орехом между
двумя слоями вафель. Конфеты завернуты или расфасованы в ко-
робки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет 6,5±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,5	653,23	591,17	653,23	591,17
Шоколадная глазурь	99,1	351,71	348,54	351,71	348,54
Итого	—	1004,94	939,71	1004,94	939,71
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

Рецептура корпуса

На 653,23 кг

Фруктовая масса с оре- хами	87,7	908,05	796,36	593,17	520,21
Вафли	95,5	121,40	115,94	79,30	75,73
Итого	—	1029,45	912,30	672,47	595,94
Выход	90,5	1000,0	905,0	653,23	591,17

Рецептура фруктовой массы с орехом

На 593,17 кг

Фруктовая масса	85,0	803,14	682,67	476,40	404,94
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	208,40	203,19	123,61	120,52
Итого	—	1011,54	885,86	600,01	525,46
Выход	87,7	1000,0	877,0	593,17	520,21

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой массы На 476,40 кг					
Сахарный песок	99,85	771,65	770,49	367,61	367,06
Пюре абрикосовое	10,0	615,90	61,59	293,41	29,34
Пюре яблочное	10,0	206,80	20,68	98,52	9,85
Кислота лимонная	98,0	1,54	1,51	0,73	0,72
Итого	—	1595,89	854,27	760,27	406,97
Выход	85,0	1000,0	850,0	476,40	404,94
Влажность 15,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	351,71	348,54	356,6	353,4
Сахарный песок	99,85	367,61	367,06	372,7	372,1
Пюре абрикосовое	10,0	293,41	29,34	297,0	29,7
Пюре яблочное	10,0	98,52	9,85	100,0	10,0
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	123,61	120,52	125,3	122,2
Вафли	95,5	79,30	75,73	80,4	76,8
Кислота лимонная	98,0	0,73	0,72	0,7	0,7
Итого	—	1314,89	951,76	1332,7	964,9
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

РЕЦЕПТУРА № 176

Конфеты «ВОРОНЕЖСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — крем на кокосовом масле между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 1,0±0,5%.

Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$		Расход сырья, кг			
Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	98,9	683,40	675,88	683,40	675,88
Шоколадная глазурь . . .	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Итого	—	1004,98	994,57	1004,98	994,57
Выход	98,96	1000,0	989,6	1000,0	989,6
Рецептура корпуса					
На 683,40 кг					
Крем на кокосовом мас- ле	99,9	757,03	756,27	517,35	516,83
Вафли.	95,5	252,05	240,71	172,25	164,50
Итого	—	1009,08	996,98	689,60	681,33
Выход	98,9	1000,0	989,0	683,40	675,88
Рецептура крема					
На 517,35 кг					
Сахарная пудра	99,85	693,23	692,19	358,64	358,10
Масло кокосовое	100,0	331,96	331,96	171,74	171,74
Кислота лимонная	98,0	5,86	5,74	3,03	2,97
Эссенция лимонная	—	3,91	—	2,02	—
Итого	—	1034,96	1029,89	535,43	532,81
Выход	99,9	1000,0	999,0	517,35	516,83
Влажность $0,1 \pm 0,03\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	321,58	318,69	323,3	320,4
Сахарная пудра	99,85	358,64	358,10	360,5	360,0
Вафли	95,5	172,25	164,50	173,2	165,4
Масло кокосовое	100,0	171,74	171,74	172,6	172,6
Кислота лимонная	98,0	3,03	2,97	3,1	3,0
Эссенция лимонная	—	2,02	—	2,0	—
Итого	—	1029,26	1016,00	1034,7	1021,4
Выход	98,96	1000,0	989,6	1000,0	989,6

РЕЦЕПТУРА № 177

Конфеты «ВОСТОК»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Корпус — сливочный крем между двумя слоями вафель. Поверхность отделана подкрашенной миндальной крупкой. Конфеты уложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $5,9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	90,5	552,24	499,78	552,24	499,78
Шоколадная глазурь	99,1	433,34	429,44	433,34	429,44
Миндальная крупка	96,0	22,17	21,28	22,17	21,28
Итого	—	1007,75	950,5	1007,75	950,5
Выход	94,1	1000,0	941,0	1000,0	941,0

Рецептура корпуса

На 552,24 кг

Крем	90,0	965,14	868,63	532,98	479,69
Вафли	95,5	61,38	58,62	33,90	32,37
Итого	—	1026,52	927,25	566,88	512,06
Выход	90,5	1000,0	905,0	552,24	499,78

Рецептура крема

На 532,98 кг

Помада сливочная	91,0	853,31	776,52	454,8	413,9
Масло сливочное	84,0	50,8	42,67	27,08	22,75
Масло какао	100,0	85,3	85,3	45,46	45,46
Коньяк	—	28,44	—	15,16	—
Спирт	—	14,22	—	7,58	—
Эссенция лимонная	—	0,57	—	0,30	—

Итого	—	1032,64	904,49	550,38	482,11
Выход	90,0	1000,0	900,0	532,98	479,69

Рецептура сливочной помады

На 454,80 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	193,03	192,74
Молоко сгущенное	74,0	524,18	387,89	238,40	176,42
Патока	78,0	40,95	31,94	18,62	14,53
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	43,45	36,5
Ванилин	—	0,27	—	0,12	—

Итого	—	1085,36	923,86	493,62	420,19
Выход	91,0	1000,0	910,0	454,80	413,90

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура миндальной крупки

На 22,17 кг

Ядро миндаля чищенное подсушенное	96,0	1005,0	964,82	22,28	21,39
Краска желтая	—	0,8	—	0,02	—
Краска синяя	—	0,2	—	0,004	—
Итого	—	1006,0	964,82	22,304	21,39
Выход	96,0	1000,0	960,0	22,17	21,28

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	433,34	429,44	440,8	436,8
Вафли	95,5	33,9	32,37	34,5	32,9
Сахарный песок	99,85	193,03	192,74	196,4	196,1
Молоко сгущенное	74,0	238,4	176,42	242,5	179,5
Патока	78,0	18,62	14,53	19,0	14,8
Масло сливочное	84,0	70,53	59,25	71,7	60,2
Ядро миндаля чищенное подсушенное	96,0	22,28	21,39	22,7	21,8
Масло какао	100,0	45,46	45,46	46,2	46,2
Коньяк	—	15,16	—	15,4	—
Спирт	—	7,58	—	7,7	—
Эссенция лимонная	—	0,3	—	0,3	—
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Краска желтая	—	0,02	—	0,02	—
Краска синяя	—	0,004	—	0,004	—
Итого	—	1078,744	971,6	1097,344	988,3
Выход	94,1	1000,0	941,0	1000,0	941,0

РЕЦЕПТУРА № 178

Конфеты «ГУЛЛИВЕР»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине между тремя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 20 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,2	703,52	690,86	703,52	690,86
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	989,65	1005,02	989,65
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Пралине	99,0	781,15	773,34	549,55	544,05
Вафли	95,5	226,79	216,58	159,55	152,37
Итого	—	1007,94	989,92	709,10	696,42
Выход	98,2	1000,0	982,0	703,52	690,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура пралине

На 549,55 кг

Сахарная пудра	99,85	448,01	447,34	246,20	245,83
Тертое какао	97,4	187,39	182,52	102,98	100,30
Ядро кешью жареное	97,5	224,01	218,41	123,10	120,02
Масло кокосовое	100,0	78,40	78,40	43,08	43,08
Кондитерский жир	99,7	78,64	78,40	43,22	43,09
Ванилин	—	0,27	—	0,15	—
Итого	—	1016,72	1005,07	558,73	552,32
Выход	99,0	1000,0	990,0	549,55	544,05

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	306,6	303,8
Вафли	95,5	159,55	152,37	162,2	154,9
Сахарная пудра	99,85	246,20	245,83	250,4	250,0
Тертое какао	97,4	102,98	100,30	104,7	102,0
Ядро кешью жареное	97,5	123,10	120,02	125,1	122,0
Масло кокосовое	100,0	43,08	43,08	43,8	43,8
Кондитерский жир	99,7	43,22	43,09	43,9	43,8
Ванилин	—	0,15	—	0,15	—
Итого	—	1019,78	1003,48	1036,85	1020,3
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

РЕЦЕПТУРА № 179

Конфеты «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине из арахиса между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	603,02	596,99	603,02	596,99
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,03	995,38	1005,03	995,38
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

Рецептура корпуса

На 603,02 кг

Пралине из арахиса . .	99,2	901,84	894,63	543,83	539,48
Вафли	95,5	108,22	103,35	65,26	62,32
Итого	—	1010,06	997,98	609,09	601,80
Выход	99,0	1000,0	990,0	603,02	596,99

Рецептура пралине

На 543,83 кг

Ядро арахиса, жаренное с сахаром	99,1	855,24	847,54	465,11	460,92
Масло какао	100,0	159,57	159,57	86,78	86,78
Ванилин	—	0,43	—	0,23	—
Итого	—	1015,24	1007,11	552,12	547,70
Выход	99,2	1000,0	992,0	543,83	539,48

Влажность $0,8 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура арахиса, жаренного с сахаром

На 465,11 кг

Ядро арахиса жареное .	97,5	336,81	328,39	156,65	152,73
Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	313,31	312,84
Итого	—	1010,44	1001,01	469,96	465,57
Выход	99,1	1000,0	991,0	465,11	460,92

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	405,5	401,9
Сахарный песок	99,85	313,31	312,84	316,1	315,6
Ядро арахиса жареное .	97,5	156,65	152,73	158,1	154,1
Масло какао	100,0	86,78	86,78	87,6	87,6
Вафли	95,5	65,26	62,32	65,9	62,9
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1024,24	1013,06	1033,43	1022,1
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

РЕЦЕПТУРА № 180

Конфеты «КУРСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — кукурузное пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	753,77	743,22	753,77	743,22
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	992,26	1005,07	992,26
Выход	98,73	1000,0	987,3	1000,0	987,3

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Пралине кукурузное . .	99,0	887,27	878,39	668,80	662,11
Вафли	95,5	120,99	115,55	91,20	87,10
Итого	—	1008,26	993,94	760,00	749,21
Выход	98,6	1000,0	986,0	753,77	743,22

Рецептура пралине

На 668,80 кг

Кукурузная крупка, жаренная с сахаром . . .	98,0	516,57	506,24	345,48	338,57
Сахарная пудра	99,85	215,88	215,56	144,38	144,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кондитерский жир . . .	99,7	284,13	283,28	190,03	189,46
Эссенция ванильная . .	—	1,45	—	0,97	—
Итого	—	1018,03	1005,08	680,86	672,19
Выход	99,0	1000,0	990,0	668,80	662,11

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Рецептура кукурузной крупки, жаренной с сахаром
На 345,48 кг

Кукурузная крупка . .	87,5	528,34	462,30	182,53	159,71
Сахарный песок	99,85	528,39	527,60	182,55	182,28
Итого	—	1056,73	989,90	365,08	341,99
Выход	98,0	1000,0	980,0	345,48	338,57

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	253,1	250,8
Сахарный песок	99,85	182,55	182,28	183,9	183,6
Сахарная пудра	99,85	144,38	144,16	145,4	145,2
Кукурузная крупка . . .	87,5	182,53	159,71	183,8	160,8
Кондитерский жир	99,7	190,03	189,46	191,4	190,8
Вафли	95,5	91,20	87,10	91,8	87,7
Эссенция ванильная . . .	—	0,97	—	1,0	—
Итого	—	1042,96	1011,75	1050,4	1018,9
Выход	98,73	1000,0	987,3	1000,0	987,3

РЕЦЕПТУРА № 181

Конфеты «МЕЛОДИЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — молочно-шоколадная масса между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	603,01	594,57	603,01	594,57
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	992,96	1005,02	992,96
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Молочно-шоколадная масса	98,8	902,06	891,24	543,95	537,42
Вафли	95,5	107,55	102,71	64,85	61,93
Итого	—	1009,61	993,95	608,80	599,35
Выход	98,6	1000,0	986,0	603,01	594,57

Рецептура молочно-шоколадной массы

На 543,95 кг

Сахарная пудра	99,85	561,01	560,17	305,16	304,70
Молоко сухое	95,0	142,35	135,23	77,43	73,56
Тертое какао	97,4	53,62	52,23	29,17	28,41
Масло какао	100,0	190,49	190,49	103,62	103,62

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кондитерский жир . . .	99,7	64,13	63,94	34,88	34,78
Разжижитель	98,5	1,00	0,99	0,54	0,53
Спирт	—	15,00	—	8,16	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,09	—
Итого	—	1029,60	1003,05	561,84	545,60
Выход	98,8	1000,0	988,0	543,95	537,42

Влажность $1,2 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	407,1	403,4
Сахарная пудра	99,85	305,16	304,70	309,0	308,5
Вафли	95,5	64,85	61,93	65,8	62,7
Молоко сухое	95,0	79,10	73,56	80,1	74,5
Тертое какао	97,4	29,29	28,41	29,7	28,8
Масло какао	100,0	103,62	103,62	104,9	104,9
Кондитерский жир . . .	99,7	34,88	34,78	35,3	35,2
Разжижитель	98,5	0,54	0,53	0,5	0,5
Спирт	—	8,16	—	8,3	—
Эссенция ванильная . .	—	1,09	—	1,1	—
Итого	—	1028,70	1005,92	1041,8	1018,5
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Примечание. В молочно-шоколадную массу разрешается вводить отходы глазированных и неглазированных конфет данного сорта с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 182

Конфеты «МЕТЕОР»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — молочно-ореховое пралине между тремя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	98,6	603,01	594,57	603,01	594,57
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	992,96	1005,02	992,96
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Молочно-ореховое пралине	99,0	888,47	879,58	535,76	530,40
Вафли	95,5	119,77	114,38	72,22	68,97
Итого	—	1008,24	993,96	607,98	599,37
Выход	98,6	1000,0	986,0	603,01	594,57

Рецептура молочно-орехового пралине

На 535,76 кг

Сахарная пудра	99,85	532,19	531,39	285,13	284,70
Сливки сухие	94,0	173,80	163,37	93,12	87,53
Орех кешью жареный . .	97,5	64,32	62,71	34,46	33,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Тертое какао	97,4	31,59	30,77	16,92	16,48
Масло кокосовое	100,0	216,84	216,84	116,17	116,17
Эссенция ванильная . .	—	0,04	—	0,02	—
Итого	—	1018,78	1005,08	545,82	538,48
Выход	99,0	1000,0	990,0	535,76	530,40
Влажность $1,0 \pm 0,3\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	403,3	399,7
Сахарная пудра	99,85	285,13	284,70	289,5	289,1
Сливки сухие	94,0	93,12	87,53	94,6	88,9
Тертое какао	97,4	16,92	16,48	17,1	16,7
Орех кешью жареный . .	97,5	34,46	33,60	35,0	34,1
Масло кокосовое	100,0	116,17	116,17	118,0	118,0
Вафли	95,5	72,22	68,97	73,30	70,0
Эссенция ванильная . .	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	1020,05	1005,84	1030,82	1016,5
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

РЕЦЕПТУРА № 183

Конфеты «МИШКА КОСОЛАПЫЙ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине из миндаля, жаренного с сахаром, между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	98,9	603,13	596,50	603,13	596,50
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,09	398,47	402,09	398,47
Итого	—	1005,22	994,97	1005,22	994,97
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса

На 603,13 кг

Пралине	99,3	892,48	886,23	538,28	534,51
Вафли	95,5	115,97	110,75	69,95	66,80
Итого	—	1008,45	996,98	608,23	601,31
Выход	98,9	1000,0	989,0	603,13	596,50

Рецептура пралине

На 538,28 кг

Ядро миндаля, жаренное с сахаром	99,1	842,70	835,12	453,61	449,53
Масло какао	100,0	173,00	173,00	93,12	93,12
Ванилин	—	0,42	—	0,23	—
Итого	—	1016,12	1008,12	546,96	542,65
Выход	99,3	1000,0	993,0	538,28	534,51

Влажность $0,7 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура миндаля, жаренного с сахаром

На 453,61 кг

Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	305,57	305,11
Ядро миндаля жареное . .	97,5	336,81	328,39	152,78	148,96
Итого	—	1010,44	1001,01	458,35	454,07
Выход	99,1	1000,0	991,0	453,61	449,53

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,09	398,47	405,8	402,1
Сахарный песок	99,85	305,57	305,11	308,4	307,9
Ядро миндаля жареное . .	97,5	152,78	148,96	154,2	150,3
Масло какао	100,0	93,12	93,12	94,0	94,0
Вафли	95,5	69,95	66,80	70,6	67,4
Ванилин	—	0,23	—	0,2	—
Итого	—	1023,74	1012,46	1033,2	1021,7
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 184

Конфеты «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — миндальное пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	623,09	614,37	623,09	614,37
Шоколадная глазурь . .	99,1	381,93	378,49	381,93	378,49
Итого	—	1005,02	992,86	1005,02	992,86
Выход	98,79	1000,0	987,9	1000,0	987,9

Рецептура корпуса

На 623,09 кг

Пралине	99,0	887,27	878,40	552,85	547,32
Вафли	95,5	121,00	115,55	75,39	72,00
Итого	—	1008,27	993,95	628,24	619,32
Выход	98,6	1000,0	986,0	623,09	614,37

Рецептура пралине

На 552,85 кг

Сахарный песок	99,85	483,36	482,63	267,23	266,83
Ядро миндаля жареное .	97,5	483,30	471,22	267,19	260,51

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Масло какао	100,0	51,23	51,23	28,32	28,32
Эссенция ванильная . .	—	1,45	—	0,80	—
Итого	—	1019,34	1005,08	563,54	555,66
Выход	99,0	1000,0	990,0	552,85	547,32
Влажность $1,0 \pm 0,3\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавер- нутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	381,93	378,49	387,0	383,5
Сахарный песок	99,85	267,23	266,83	270,8	270,4
Ядро миндаля жареное .	97,5	267,19	260,51	270,8	264,0
Масло какао	100,0	28,32	28,32	28,7	28,7
Вафли	95,5	75,39	72,00	76,4	73,0
Эссенция ванильная . .	—	0,80	—	0,8	—
Итого	—	1020,86	1006,15	1034,5	1019,6
Выход	98,79	1000,0	987,9	1000,0	987,9

РЕЦЕПТУРА № 185

Конфеты «МОРЗЯНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — сливочная помада с добавлением дробленого ореха и натурального меда между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 20 штук. Влажность конфет $6,2 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	652,88	594,12	652,88	594,12
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,76	348,59	351,76	348,59
Итого	—	1004,64	942,71	1004,64	942,71
Выход	93,8	1000,0	938,0	1000,0	938,0

Рецептура корпуса На 652,88 кг

Помадно-сливочный слой	90,48	885,65	801,34	578,22	523,17
Вафли	95,5	121,50	116,03	79,32	75,75
Итого	—	1007,15	917,37	657,54	598,92
Выход	91,0	1000,0	910,0	652,88	594,12

Рецептура помадно-сливочного слоя На 578,22 кг

Помада сливочная . . .	90,0	756,46	680,81	437,40	393,66
Орех жареный дробле- ный	97,5	195,92	191,02	113,28	110,45
Мед натуральный . . .	78,0	51,59	40,24	29,83	23,27
Итого	—	1003,97	912,07	580,51	527,38
Выход	90,48	1000,0	904,8	578,22	523,17
Влажность $9,5 \pm 1,5\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сливочной помады На 437,40 кг

Сахарный песок	99,85	623,95	623,01	272,92	272,51
Патока	78,0	128,13	99,94	56,04	43,71
Молоко сгущенное . . .	74,0	153,77	113,79	67,26	49,77
Сливочное масло	84,0	91,63	76,97	40,08	33,67
Итого	—	997,48	913,71	436,30	399,66
Выход	90,0	1000,0	900,0	437,4	393,66

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,76	348,59	355,6	352,4
Вафли	95,5	79,32	75,75	80,1	76,5
Сахарный песок	99,85	272,92	272,51	275,8	275,4
Патока	78,0	56,04	43,71	56,5	44,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	67,26	49,77	67,8	50,2
Масло сливочное	84,0	40,08	33,67	39,8	33,4
Орех жареный дробле- ный	97,5	113,28	110,45	114,4	111,5
Мед натуральный	78,0	29,83	23,27	30,1	23,5
Итого	—	1010,49	957,72	1020,1	967,0
Выход	93,8	1000,0	938,0	1000,0	938,0

РЕЦЕПТУРА № 186

Конфеты «НАЛЬЧИК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — кукурузное пралине с добавлением кофе между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Корпус	98,7	753,72	743,92	753,72	743,92
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,02	992,96	1005,02	992,96
Выход	98,80	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Рецептура корпуса

На 753,72 кг

Пралине	99,1	886,67	878,69	668,30	662,29
Вафли	95,5	121,75	116,27	91,77	87,64
Итого	—	1008,42	994,96	760,07	749,93
Выход	98,7	1000,0	987,0	753,72	743,92

Рецептура пралине

На 668,30 кг

Сахарная пудра	99,85	480,60	479,88	321,18	320,70
Кукурузный порошок жареный	97,0	228,76	221,90	152,88	148,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Гидрожир	99,7	300,01	299,11	200,50	199,90
Кофе молотый	98,0	5,31	5,20	3,55	3,48
Эссенция ванильная . .	—	1,60	—	1,07	—
Итого	—	1016,28	1006,09	679,18	672,37
Выход	99,1	1000,0	991,0	668,30	662,29
Влажность $0,9 \pm 0,3\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,30	249,04	253,9	251,6
Сахарная пудра	99,85	321,18	320,70	324,6	324,1
Кукурузный порошок жареный	97,0	152,88	148,29	154,4	149,8
Гидрожир	99,7	200,50	199,90	202,6	202,0
Вафли	95,5	91,77	87,64	92,8	88,6
Кофе молотый	98,0	3,55	3,48	3,6	3,5
Эссенция ванильная . .	—	1,07	—	1,1	—
Итого	—	1022,25	1009,05	1033,0	1019,6
Выход	98,80	1000,0	988,0	1000,0	988,0

РЕЦЕПТУРА № 187

Конфеты «ОК-ОЛТИН» («БЕЛОЕ ЗОЛОТО»)

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — ореховое пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	603,01	594,57	603,01	594,57
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	992,96	1005,02	992,96
Выход	98,80	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Пралине	99,0	887,27	878,40	535,03	529,68
Вафли	95,5	120,99	115,55	72,96	69,68
Итого	—	1008,26	993,95	607,99	599,36
Выход	98,6	1000,0	986,0	603,01	594,57

Рецептура пралине

На 535,03 кг

Сахарная пудра	99,85	580,39	579,52	310,53	310,06
Ядро ореха жареное . .	97,5	379,47	369,98	203,03	197,95

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло какао	100,0	55,58	55,58	29,74	29,74
Эссенция ванильная . .	—	1,10	—	0,59	—
Итого	—	1016,54	1005,08	543,89	537,75
Выход	99,0	1000,0	990,0	535,03	529,68
Влажность $1,0 \pm 0,3\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	405,8	402,1
Сахарная пудра	99,85	310,53	310,06	313,5	313,0
Ядро ореха жареное . .	97,5	203,03	197,95	204,9	199,8
Масло какао	100,0	29,74	29,74	30,0	30,0
Вафли	95,5	72,96	69,68	73,6	70,3
Эссенция ванильная . .	—	0,59	—	0,6	—
Итого	—	1018,86	1005,82	1028,4	1015,2
Выход	98,80	1000,0	988,0	1000,0	988,0

РЕЦЕПТУРА № 188

Конфеты «ПАВЛИНКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — крем между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $6,7 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,6	683,44	619,20	683,44	619,20
Шоколадная глазурь	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Итого	—	1005,02	937,89	1005,02	937,89
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

Рецептура корпуса

На 683,44 кг

Крем	89,0	755,84	672,70	516,57	459,75
Вафли	95,5	251,95	240,61	172,19	164,44
Итого	—	1007,79	913,31	688,76	624,19
Выход	90,6	1000,0	906,0	683,44	619,20

Рецептура крема

На 516,57 кг

Сахарный песок	99,85	480,56	479,84	248,24	247,87
Патока	78,0	180,19	140,55	93,08	72,60
Масло сливочное	84,0	180,20	151,37	93,09	78,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло какао	100,0	120,17	120,17	62,08	62,08
Наливка «Запеканка»	40,0	14,38	5,75	7,43	2,97
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,10	3,04
Итого	—	981,50	903,56	507,02	466,76
Выход	89,0	1000,0	890,0	516,57	459,75
Влажность $11,0 \pm 1,5\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	321,58	318,69	324,3	321,4
Сахарный песок	99,85	248,24	247,87	250,4	250,0
Патока	78,0	93,08	72,60	93,8	73,2
Масло сливочное	84,0	93,09	78,20	93,9	78,9
Масло какао	100,0	62,08	62,08	62,6	62,6
Вафли	95,5	172,19	164,44	173,7	165,9
Наливка «Запеканка»	40,0	7,43	2,97	7,5	3,0
Кислота лимонная	98,0	3,10	3,04	3,2	3,1
Итого	—	1000,79	949,89	1009,4	958,1
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 189

Конфеты «САДКО»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Корпус — сливочно-шоколадная помада между двумя слоями вафель. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $5,5 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	575,76	523,94	575,76	523,94
Шоколадная глазурь	99,1	434,31	430,40	434,31	430,40
Итого	—	1010,07	954,34	1010,07	954,34
Выход	94,48	1000,0	944,8	1000,0	944,8

Рецептура корпуса

На 575,76 кг

Сливочно-шоколадная помада	90,0	923,78	831,40	531,88	478,69
Вафли	95,5	89,99	85,94	51,81	49,48
Итого	—	1013,77	917,34	583,69	528,17
Выход	91,0	1000,0	910,0	575,76	523,94

Рецептура сливочно-шоколадной помады

На 531,88 кг

Сливочная помада	91,00	863,55	785,83	459,30	417,96
Шоколад-полуфабрикат	99,2	39,71	39,39	21,12	20,95
Порошок какао	95,0	86,36	82,04	45,93	43,63
Спирт	—	15,42	—	8,20	—
Коньяк	—	6,17	—	3,28	—
Итого	—	1011,21	907,26	537,83	482,54
Выход	90,0	1000,0	900,0	531,88	478,69
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сливочной помады

На 459,30 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	194,94	194,65
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	40,95	31,94	18,81	14,67
Молоко сгущенное	74,0	524,18	387,89	240,76	178,16
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	43,88	36,86
Ванилин	—	0,27	—	0,12	—
Итого	—	1085,36	923,86	498,51	424,34
Выход	91,0	1000,0	910,0	459,30	417,96

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	434,31	430,40	437,1	433,2
Шоколад-полуфабрикат	99,2	21,12	20,95	21,3	21,1
Сахарный песок	99,85	194,94	194,65	196,2	195,9
Патока	78,0	18,81	14,67	19,0	14,8
Молоко сгущенное	74,0	240,76	178,16	242,3	179,3
Масло сливочное	84,0	43,88	36,86	44,2	37,1
Порошок какао	95,0	45,93	43,63	46,2	43,9
Вафли	95,5	51,81	49,48	52,1	49,8
Спирт	—	8,20	—	8,3	—
Коньяк	—	3,28	—	3,3	—
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Итого	—	1063,16	968,80	1070,12	975,1
Выход	94,48	1000,0	944,8	1000,0	944,8

РЕЦЕПТУРА № 190

Конфеты «САУЛЕС АКМУО» («СОЛНЕЧНЫЙ КАМЕНЬ»)

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — кукурузное пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность $1,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,6	703,52	693,67	703,52	693,67
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	992,46	1005,02	992,46
Выход	98,75	1000,0	987,5	1000,0	987,5

Рецептура корпуса На 703,52 кг

Пралине кукурузное . .	99,0	887,27	878,40	624,21	617,97
Вафли	95,5	121,00	115,55	85,13	81,30
Итого	—	1008,27	993,95	709,34	699,27
Выход	98,6	1000,0	986,0	703,52	693,67

Рецептура пралине На 624,21 кг

Кукурузная крупка, жаренная с сахаром . .	98,0	554,38	543,29	346,05	339,13
Сахарная пудра	99,85	150,90	150,67	94,19	94,05
Кондитерский жир	99,7	286,37	285,51	178,76	178,22
Масло сливочное	84,0	30,49	25,61	19,03	15,99
Эссенция ванильная . . .	—	1,46	—	0,91	—
Итого	—	1023,60	1005,08	638,94	627,39
Выход	99,0	1000,0	990,0	624,21	617,97

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кукурузной крупки, жаренной с сахаром На 346,05 кг

Кукурузная крупка . . .	87,5	528,34	462,30	182,83	159,98
Сахарный песок	99,85	528,39	527,60	182,85	182,58
Итого	—	1056,73	989,90	365,68	342,56
Выход	98,0	1000,0	980,0	346,05	339,13

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	303,9	301,2
Сахарный песок	99,85	182,85	182,58	184,4	184,1
Сахарная пудра	99,85	94,19	94,05	94,9	94,8
Кукурузная крупка . . .	87,5	182,83	159,98	184,3	161,3
Кондитерский жир	99,7	178,76	178,22	180,2	179,7
Масло сливочное	84,0	19,03	15,99	19,2	16,1
Вафли	95,5	85,13	81,30	85,9	82,0
Эссенция ванильная . . .	—	0,91	—	0,9	—
Итого	—	1045,20	1010,91	1053,7	1019,2
Выход	98,75	1000,0	987,5	1000,0	987,5

РЕЦЕПТУРА № 191

Конфеты «СЕЛЕНА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — фруктовая масса с дробленным орехом между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 20 штук. Влажность конфет $9,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	87,0	703,52	612,06	703,52	612,06
Шоколадная глазурь . .	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	910,85	1005,02	910,85
Выход	90,63	1000,0	906,3	1000,0	906,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Фруктовая масса с орехами	85,0	951,32	808,62	669,27	568,88
Вафли	95,5	71,62	68,40	50,39	48,12
Итого	—	1022,94	877,02	719,66	617,00
Выход	87,0	1000,0	870,0	703,52	612,06

Рецептура фруктовой массы

На 669,27 кг

Сахарный песок	99,85	625,69	624,75	418,76	418,13
Пюре абрикосовое	10,0	284,00	28,40	190,07	19,01
Пюре яблочное	10,0	68,00	6,80	45,51	4,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	198,99	194,02	133,18	129,85
Кислота лимонная	98,0	0,31	0,30	0,21	0,21
Эссенция апельсиновая . .	—	4,30	—	2,88	—
Итого	—	1181,29	854,27	790,61	571,75
Выход	85,0	1000,0	850,0	669,27	568,88
Влажность $15,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	301,50	298,79	307,0	304,2
Сахарный песок	99,85	418,76	418,13	426,3	425,7
Вафли	95,5	50,39	48,12	51,3	49,0
Пюре абрикосовое	10,0	190,07	19,01	194,0	19,4
Пюре яблочное	10,0	45,51	4,55	46,0	4,6
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	133,18	129,85	135,6	132,2
Кислота лимонная	98,0	0,21	0,21	0,2	0,2
Эссенция апельсиновая . .	—	2,88	—	2,9	—
Итого	—	1142,50	918,66	1163,3	935,3
Выход	90,63	1000,0	906,3	1000,0	906,3

РЕЦЕПТУРА № 192

Конфеты «СНЕЖИНКА»

Глазированные шоколадно-молочной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — крем из глюкозы на кокосовом масле между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $4,4 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	94,2	703,51	662,71	703,51	662,71
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	301,51	298,19	301,51	298,19
Итого	—	1005,02	960,90	1005,02	960,90
Выход	95,61	1000,0	956,1	1000,0	956,1

Рецептура корпуса

На 703,51 кг

Крем на глюкозе	94,0	886,73	833,53	623,82	586,39
Вафли	95,5	121,54	116,07	85,50	81,65
Итого	—	1008,27	949,60	709,32	668,04
Выход	94,2	1000,0	942,0	703,51	662,71

Рецептура крема

На 623,82 кг

Глюкоза	91,0	681,57	620,23	425,18	386,91
Масло кокосовое	100,0	342,82	342,82	213,86	213,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	98,0	6,14	6,02	3,83	3,75
Эссенция апельсиновая	—	3,99	—	2,49	—
Итого	—	1034,52	969,07	645,36	604,52
Выход	94,0	1000,0	940,0	623,82	586,39
Влажность $6,0 \pm 1,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадно - молочная глазурь	98,9	301,51	298,19	302,2	298,9
Глюкоза	91,0	425,18	386,91	426,2	387,8
Масло кокосовое	100,0	213,86	213,86	214,4	214,4
Вафли	95,5	85,50	81,65	85,7	81,8
Кислота лимонная	98,0	3,83	3,75	3,9	3,8
Эссенция апельсиновая	—	2,49	—	2,5	—
Итого	—	1032,37	984,36	1034,9	986,7
Выход	95,61	1000,0	956,1	1000,0	956,1

РЕЦЕПТУРА № 193

Конфеты «СТЕЛУЦА» («ЗВЕЗДОЧКА»)

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — масса, сбитая на белках, с добавлением дробленого ореха и меда между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $6,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,5	683,43	618,50	683,43	618,50
Шоколадная глазурь . .	99,1	321,58	318,69	321,58	318,69
Итого	—	1005,01	937,19	1005,01	937,19
Выход	93,25	1000,0	932,5	1000,0	932,5

Рецептура корпуса

На 683,43 кг

Сбитая масса	89,0	895,24	796,76	611,83	544,53
Вафли	95,5	120,98	115,54	82,68	78,96
Итого	—	1016,22	912,30	694,51	623,49
Выход	90,5	1000,0	905,0	683,43	618,50

Рецептура сбитой массы

На 611,83 кг

Сахарный песок	99,85	405,26	404,65	247,95	247,58
Патока	78,0	244,33	190,58	149,49	116,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	164,10	160,00	100,40	97,89
Яичный белок	12,0	190,75	22,89	116,71	14,01
Мед	78,0	160,81	125,43	98,39	76,74
Эссенция лимонная . .	—	0,88	—	0,54	—
Итого	—	1166,13	903,55	713,48	552,82
Выход	89,0	1000,0	890,0	611,83	544,53
Влажность $11,0 \pm 2,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	321,58	318,69	326,2	323,3
Сахарный песок	99,85	247,95	247,58	251,6	251,2
Патока	78,0	149,49	116,60	151,7	118,3
Вафли	95,5	82,68	78,96	83,9	80,1
Ядро миндаля жареное дробленое	97,5	100,40	97,89	101,8	99,3
Яичный белок	12,0	116,71	14,01	118,3	14,2
Мед	78,0	98,39	76,74	99,9	77,9
Эссенция лимонная . .	—	0,54	—	0,55	—
Итого	—	1117,74	950,47	1133,95	964,3
Выход	93,25	1000,0	932,5	1000,0	932,5

РЕЦЕПТУРА № 194

Конфеты «ТАЛЛИН»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-молочный крем между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $4,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,7	673,38	630,96	673,38	630,96
Шоколадная глазурь	99,1	331,62	328,64	331,62	328,64
Итого	—	1005,00	959,60	1005,00	959,60
Выход	95,48	1000,0	954,8	1000,0	954,8

Рецептура корпуса

На 673,38 кг

Шоколадно - молочный крем	93,4	887,05	828,50	597,32	557,90
Вафли	95,5	121,53	116,06	81,84	78,16
Итого	—	1008,58	944,56	679,16	636,06
Выход	93,7	1000,0	937,00	673,38	630,96

Рецептура шоколадно-молочного крема

На 597,32 кг

Шоколадно - молочная масса	98,5	713,58	702,88	426,24	419,85
Масло сливочное	84,0	292,07	245,34	174,46	146,53

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Спирт	—	19,38	—	11,58	—
Эссенция коньячная	—	3,94	—	2,35	—
Итого	—	1028,97	948,22	614,63	566,40
Выход	93,4	1000,0	934,0	597,32	557,90
Влажность $6,6 \pm 1,0\%$					

Рецептура шоколадно-молочной массы

На 426,24 кг

Сахарная пудра	99,85	479,20	478,48	204,25	203,94
Молоко сухое	95,0	83,88	79,69	35,75	33,96
Тертое какао	97,4	394,98	384,71	168,36	163,98
Масло какао	100,0	57,12	57,12	24,35	24,35
Ванилин	—	0,59	—	0,25	—
Итого	—	1015,77	1000,0	432,96	426,23
Выход	98,5	1000,0	985,0	426,24	419,85

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	331,62	328,64	335,6	332,6
Сахарная пудра	99,85	204,25	203,94	206,7	206,4
Вафли	95,5	81,84	78,16	82,8	79,1
Молоко сухое	95,0	35,75	33,96	36,2	34,4
Тертое какао	97,4	168,36	163,98	170,4	166,0
Масло какао	100,0	24,35	24,35	24,6	24,6
Масло сливочное	84,0	174,46	146,55	176,5	148,3
Спирт	—	11,58	—	11,7	—
Эссенция коньячная	—	2,35	—	2,4	—
Ванилин	—	0,25	—	0,25	—
Итого	—	1034,81	979,58	1047,15	997,4
Выход	95,48	1000,0	954,8	1000,0	954,8

РЕЦЕПТУРА № 195

Конфеты «ТУЗИК»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадно-ореховое пралине между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,6	603,01	594,57	603,01	594,57
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	402,01	398,39
Итого	—	1005,02	992,96	1005,02	992,96
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

Рецептура корпуса

На 603,01 кг

Пралине	99,0	887,27	878,40	535,03	529,68
Вафли	95,5	120,99	115,55	72,96	69,68
Итого	—	1008,26	993,95	607,99	599,36
Выход	98,6	1000,0	986,0	603,01	594,57

Рецептура пралине

На 535,03 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	537,38	536,57	287,51	287,08
Тертое какао	97,4	154,37	150,36	82,59	80,44
Масло какао	100,0	41,34	41,34	22,12	22,12
Масло кокосовое . . .	100,0	55,11	55,11	29,49	29,49
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	113,69	110,85	60,83	59,31

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро миндаля жареное .	97,5	113,69	110,85	60,83	59,31
Ванилин	—	0,21	—	0,11	—
Итого	—	1015,79	1005,08	543,48	537,75
Выход	99,0	1000,0	990,0	535,03	529,68

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	402,01	398,39	407,5	403,8
Сахарная пудра	99,85	287,51	287,08	291,4	291,0
Тертое какао	97,4	82,59	80,44	83,7	81,5
Масло какао	100,0	22,12	22,12	22,4	22,4
Масло кокосовое	100,0	29,49	29,49	29,9	29,9
Вафли	95,5	72,96	69,68	73,9	70,6
Ядро ореха лещинного жареное	97,5	60,83	59,31	61,7	60,2
Ядро миндаля жареное .	97,5	60,83	59,31	61,7	60,2
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1018,45	1005,82	1032,31	1019,6
Выход	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

РЕЦЕПТУРА № 196

Конфеты «ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадный крем между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $3,4 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	95,0	606,06	575,76	606,06	575,76
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,04	400,40	404,04	400,40
Итого	—	1010,10	976,16	1010,10	976,16
Выход	96,64	1000,0	966,4	1000,0	966,4
Рецептура корпуса		На 606,06 кг			
Шоколадный крем . . .	94,9	912,71	866,16	553,16	524,95
Вафли	95,5	95,81	91,50	58,07	55,46
Итого	—	1008,52	957,66	611,23	580,41
Выход	95,0	1000,0	950,00	606,06	575,76
Рецептура крема		На 553,16 кг			
Шоколад-полуфабрикат .	99,2	725,48	719,68	401,31	398,10
Масло сливочное . . .	84,0	290,20	243,77	160,53	134,85
Итого	—	1015,68	963,45	561,84	532,95
Выход	94,9	1000,0	949,0	553,16	524,95
Влажность 5,1±1,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,04	400,40	410,1	406,4
Шоколад-полуфабрикат .	99,2	401,31	398,10	407,4	404,1
Масло сливочное . . .	84,0	160,53	134,85	162,7	136,7
Вафли	95,5	58,07	55,46	59,0	56,3
Итого	—	1028,95	988,81	1039,2	1003,5
Выход	96,64	1000,0	966,4	1000,0	966,4

РЕЦЕПТУРА № 197

Конфеты «ЮБИЛЕЙ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — крем между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты или расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 115 штук. Влажность конфет $5,8 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,5	575,77	521,07	575,77	521,07
Шоколадная глазурь . .	99,1	434,34	430,44	434,34	430,44
Итого	—	1010,11	951,51	1010,11	951,51
Выход	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0
Рецептура корпуса					
На 575,77 кг					
Крем	90,0	948,90	854,01	546,35	491,72
Вафли	95,5	61,04	58,29	35,14	33,56
Итого	—	1009,94	912,30	581,49	525,28
Выход	90,5	1000,0	905,0	575,77	521,07

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помады крем-брюле		На 466,16 кг			
Сахарный песок	99,85	570,82	569,96	266,10	265,70
Молоко сгущенное	74,0	380,54	281,60	177,40	131,28
Патока	78,0	76,12	59,37	35,5	27,69
Итого	—	1027,48	910,93	479,00	424,67
Выход	90,0	1000,0	900,0	466,16	419,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	434,34	430,44	441,6	437,6
Сахарный песок	99,85	266,10	265,70	274,9	274,5
Молоко сгущенное	74,0	177,40	131,28	183,4	135,7
Патока	78,0	35,50	27,69	36,7	28,6
Масло сливочное	84,0	27,74	23,30	28,6	24,0
Вафли	95,5	35,14	33,56	36,3	34,7
Масло какао	100,0	46,61	46,61	48,0	48,0
Наливка «Запеканка»	40,0	15,53	6,21	16,0	6,4
Спирт	—	7,77	—	8,0	—
Итого	—	1046,13	964,79	1073,5	989,5
Выход	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0

РЕЦЕПТУРА № 198

Конфеты «ЮНОСТЬ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус — молочно-ореховое пралине между двумя слоя-
ми вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влаж-
ность конфет $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	98,7	653,31	644,82	653,31	644,82
Шоколадная глазурь . .	99,1	351,81	348,64	351,81	348,64
Итого	—	1005,12	993,46	1005,12	993,46
Выход	98,85	1000,0	988,5	1000,0	988,5

Рецептура корпуса

		На 653,31 кг			
Пралине	99,0	902,19	893,17	589,41	583,52
Вафли	95,5	106,59	101,79	69,64	66,51
Итого	—	1008,78	994,96	659,05	650,03
Выход	98,7	1000,0	987,0	653,31	644,82

Рецептура пралине

		На 589,41 кг			
Сахарная пудра	99,85	362,38	361,84	213,59	213,27
Ядро ореха жареное	97,5	376,78	367,36	222,08	216,53
Молоко сухое	95,0	105,26	100,00	62,04	58,94
Масло сливочное	84,0	24,85	20,87	14,65	12,31

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кукурузные хлопья	95,0	114,46	108,74	67,46	64,09
Масло какао	100,0	46,28	46,28	27,28	27,28
Эссенция апельсиновая	—	1,48	—	0,87	—
Итого	—	1031,49	1005,09	607,97	592,42
Выход	99,0	1000,0	990,0	589,41	583,52
Влажность 1,0±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	356,2	353,0
Сахарная пудра	99,85	213,59	213,27	216,2	215,9
Ядро ореха жареное	97,5	222,08	216,53	224,8	219,2
Молоко сухое	95,0	62,04	58,94	62,8	59,7
Кукурузные хлопья	95,0	67,46	64,09	68,3	64,9
Масло какао	100,0	27,28	27,28	27,6	27,6
Вафли	95,5	69,64	66,51	70,5	67,3
Масло сливочное	84,0	14,65	12,31	14,9	12,5
Эссенция апельсиновая	—	0,87	—	0,9	—
Итого	—	1029,42	1007,57	1042,2	1020,1
Выход	98,85	1000,0	988,5	1000,0	988,5

11. Конфеты с грильяжными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 199

Конфеты «ГРИЛЛЯЖ ВОСТОЧНЫЙ»

Глазированные шоколадом конфеты в виде ромбиков. Корпус грильяжный. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 160 штук. Влажность конфет 1,0±0,3%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	653,27	646,74	653,27	646,74
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	351,81	348,64
Итого	—	1005,08	995,38	1005,08	995,38
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

Рецептура корпуса

На 653,27 кг

Сахарный песок	99,85	678,69	677,67	443,37	442,70
Ядро арахиса подсушенное дробленое	96,0	339,41	325,83	221,73	212,85
Масло сливочное	84,0	14,14	11,88	9,24	7,76
Эссенция апельсиновая	—	0,57	—	0,37	—
Ванилин	—	0,17	—	0,11	—
Итого	—	1032,98	1015,38	674,82	663,31
Выход	99,0	1000,0	990,0	653,27	646,74
Влажность 1,0±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	351,81	348,64	358,9	355,3
Сахарный песок	99,85	443,37	442,70	451,8	451,1
Ядро арахиса подсушенное дробленое	96,0	221,73	212,85	225,9	216,9
Масло сливочное	84,0	9,24	7,76	9,4	7,9
Эссенция апельсиновая	—	0,37	—	0,38	—
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1026,63	1011,95	1046,49	1031,2
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

РЕЦЕПТУРА № 200

Конфеты «ГРИЛЬЯЖ КИЕВСКИЙ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Корпус — мягкий медовый грильяж. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $3,1 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	96,0	703,52	675,38	703,52	675,38
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	974,17	1005,02	974,17
Выход	96,93	1000,0	969,3	1000,0	969,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	480,42	479,70	337,99	337,48
Мед пчелиный	78,0	210,05	163,84	147,77	115,26
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	309,28	301,55	217,58	212,14
Масло сливочное	84,0	35,16	29,53	24,74	20,78
Ванилин	—	0,58	—	0,41	—
Итого	—	1035,49	974,62	728,49	685,66
Выход	96,0	1000,0	960,0	703,52	675,38

Влажность $4,0 \pm 0,5\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	306,4	303,6
Сахарный песок	99,85	337,99	337,48	343,4	342,9
Мед пчелиный	78,0	147,77	115,26	150,1	117,1
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	217,58	212,14	221,1	215,6
Масло сливочное	84,0	24,74	20,78	25,1	21,1
Ванилин	—	0,41	—	0,42	—
Итого	—	1029,99	984,45	1046,52	1000,3
Выход	96,93	1000,0	969,3	1000,0	969,3

РЕЦЕПТУРА № 201

Конфеты «ГРИЛЬЯЖ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной или продолговатой прямоугольной формы. Корпус грильяжный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	703,52	696,48	703,52	696,48
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,80	301,51	298,80
Итого	—	1005,03	995,28	1005,03	995,28
Выход	99,03	1000,0	990,3	1000,0	990,3

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Сахарный песок	99,85	668,80	667,80	470,51	469,80
Ядро ореха лещинного жареное дробленое	97,5	334,40	326,04	235,26	229,38
Масло сливочное	84,0	13,38	11,24	9,41	7,90
Ванилин	—	0,27	—	0,19	—
Итого	—	1016,85	1005,08	715,37	707,08
Выход	99,0	1000,0	990,0	703,52	696,48

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,51	298,80	306,4	303,6
Сахарный песок	99,85	470,51	469,80	478,0	477,3
Ядро ореха лещинного жареное дробленое	97,5	235,26	229,38	239,1	233,1
Масло сливочное	84,0	9,41	7,90	9,5	8,0
Ванилин	—	0,19	—	0,2	—
Итого	—	1016,88	1005,88	1033,2	1022,0
Выход	99,03	1000,0	990,3	1000,0	990,3

РЕЦЕПТУРА № 202

Конфеты «КОСМОНАВТ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус желеино-грильяжный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $16 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	79,0	753,77	595,48	753,77	595,48
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,30	249,04
Итого	—	1005,07	844,52	1005,07	844,52
Выход	84,03	1000,0	840,3	1000,0	840,3
Рецептура корпуса		На 753,77 кг			
Сахарный песок	99,85	466,25	465,55	351,45	350,92
Пектин	90,0	28,96	26,06	21,83	19,65
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	295,10	287,72	222,44	216,88
Припас малиновый	60,0	49,18	29,51	37,07	22,24
Кислота лимонная	98,0	1,46	1,43	1,10	1,08
Эссенция малиновая	—	2,81	—	2,12	—
Итого	—	843,76	810,27	636,01	610,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	753,77	595,48
Влажность 21,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	253,5	251,2
Сахарный песок	99,85	351,45	350,92	354,4	353,9
Пектин	90,0	21,83	19,65	22,0	19,8
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	222,44	216,88	224,3	218,7
Припас малиновый	60,0	37,07	22,24	37,3	22,4
Кислота лимонная	98,0	1,10	1,08	1,1	1,1
Эссенция малиновая	—	2,12	—	2,2	—
Итого	—	887,31	859,81	894,8	867,1
Выход	84,03	1000,0	840,30	1000,0	840,3

РЕЦЕПТУРА № 203

Конфеты «СЕРЕНАДА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-грильяжный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8
Рецептура корпуса		На 753,77 кг			
Сахарный песок	99,85	541,30	540,49	408,02	407,41
Пюре абрикосовое	10,0	135,30	13,53	101,99	10,20
Пюре яблочное	10,0	270,70	27,07	204,05	20,40
Ядро ореха лещинного жареное дробленое	97,5	338,38	329,92	255,06	248,68
Кислота лимонная	98,0	2,77	2,71	2,09	2,05
Эссенция апельсиновая или мандариновая	—	2,77	—	2,09	—
Итого	—	1291,22	913,72	973,30	688,74
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39
Влажность 10,0±2,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	255,2	252,9
Сахарный песок	99,85	408,02	407,41	414,3	413,7
Пюре абрикосовое	10,0	101,99	10,20	104,0	10,4
Пюре яблочное	10,0	204,05	20,40	207,0	20,7
Ядро ореха лещинного жареное дробленое	97,5	255,06	248,68	259,0	252,5
Кислота лимонная	98,0	2,09	2,05	2,1	2,1
Эссенция апельсиновая или мандариновая	—	2,09	—	2,1	—
Итого	—	1224,61	937,79	1243,7	952,3
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Конфеты «ФРУКТОВЫЙ ГРИЛЬЯЖ С ЦУКАТОМ»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус — фруктовый грильяж с цукатом. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $8,16 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,73	703,52	624,23	703,52	624,23
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,02	923,02	1005,02	923,02
Выход	91,84	1000,0	918,4	1000,0	918,4

Рецептура корпуса

На 703,52 кг

Фруктово-ореховая масса	88,5	987,16	873,64	694,49	614,62
Сахарная пудра	99,85	19,98	19,95	14,06	14,03
Итого	—	1007,14	893,59	708,55	628,65
Выход	88,73	1000,0	887,30	703,52	624,23

Рецептура фруктово-ореховой массы

На 694,49 кг

Сахарный песок	99,85	553,50	552,67	384,40	383,82
Пюре яблочное	10,0	553,50	55,35	384,40	38,44
Апельсиновый или мандариновый цукат	82,0	135,00	110,70	93,76	76,88
Орех жареный рубленый	97,5	184,50	179,89	128,13	124,93
Эссенция мандариновая	—	2,80	—	1,9	—
Итого	—	1429,30	898,61	992,59	624,07
Выход	88,5	1000,0	885,0	694,49	614,62

Влажность $11,5 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Апельсиновый или мандариновый цукат

На 93,76 кг

Апельсин или мандарин в сиропе	70,0	1182,0	827,40	110,82	77,57
Выход	82,0	1000,0	820,0	93,76	76,88

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	304,8	302,0
Сахарная пудра	99,85	14,06	14,03	14,2	14,2
Сахарный песок	99,85	384,40	383,82	388,6	388,0
Пюре яблочное	10,0	384,40	38,44	389,0	38,9
Апельсиновый или мандариновый цукат	70,0	110,82	77,57	112,0	78,4
Орех жареный рубленый	97,5	128,13	124,93	129,5	126,3
Эссенция мандариновая	—	1,9	—	1,9	—
Итого	—	1325,21	937,58	1340,0	947,8
Выход	91,84	1000,0	918,40	1000,0	918,4

12. Конфеты с комбинированными корпусами

РЕЦЕПТУРА № 205

Конфеты «БЕЛОВЕЖСКИЙ ЗУБР»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктового. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	707,07	586,87	707,07	586,87
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,10	887,17	1010,10	887,17
Выход	87,83	1000,0	878,3	1000,0	878,3

Рецептура корпуса

На 707,07 кг

Фруктовый слой	84,0	597,64	502,02	422,57	354,96
Ликерный слой	78,0	429,08	334,68	303,39	236,64
Итого	—	1026,72	836,70	725,96	591,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	707,07	586,87

Рецептура фруктового слоя

На 422,57 кг

Сахарный песок	99,85	782,58	781,41	330,69	330,19
Пюре сливовое	10,0	461,50	46,15	195,02	19,50
Пюре яблочное	10,0	200,70	20,07	84,81	8,48
Итого	—	1444,78	847,63	610,52	358,17
Выход	84,0	1000,0	840,0	422,57	354,96

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерного слоя

На 303,39 кг

Сахарный песок	99,85	791,49	790,30	240,13	239,77
Спирт ароматный	—	170,38	—	51,69	—
Итого	—	961,87	790,30	291,82	239,77
Выход	78,0	1000,0	780,0	303,39	236,64

Содержание сухих веществ $78,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	306,5	303,7
Сахарный песок	99,85	570,82	569,96	577,3	576,4
Пюре сливовое	10,0	195,02	19,50	196,0	19,6
Пюре яблочное	10,0	84,81	8,48	86,0	8,6
Спирт ароматный	—	51,69	—	52,3	—
Итого	—	1205,37	898,24	1218,1	908,3
Выход	87,83	1000,0	878,3	1000,0	878,3

РЕЦЕПТУРА № 206

Конфеты «ВИННИЦКАЯ ЛИКЕРНАЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктового с черносмородиновым припасом. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	83,15	717,22	596,37	717,22	596,37
Шоколадная глазурь	99,1	292,94	290,30	292,94	290,30
Итого	—	1010,16	886,67	1010,16	886,67
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

Рецептура корпуса

На 717,22 кг

Фруктовый слой	84,2	618,02	520,37	443,26	373,22
Ликерный слой	78,0	407,49	317,84	292,26	227,96
Итого	—	1025,51	838,21	735,52	601,18
Выход	83,15	1000,0	831,5	717,22	596,37

Рецептура ликерного слоя

На 292,26 кг

Сахарный песок	99,85	791,46	790,27	231,31	230,96
Спирт	—	100,01	—	29,23	—
Коньяк	—	47,49	—	13,88	—
Итого	—	938,96	790,27	274,42	230,96
Выход	78,0	1000,0	780,0	292,26	227,96
Содержание сухих веществ $78,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фруктового слоя

На 443,26 кг

Сахарный песок	99,85	552,55	551,72	244,92	244,55
Припас черносмородиновый	60,0	441,40	264,84	195,65	117,39
Пюре яблочное	10,0	331,00	33,10	146,72	14,67
Эссенция черносмородиновая	—	2,94	—	1,30	—
Итого	—	1327,89	849,66	588,59	376,61
Выход	84,2	1000,0	842,0	443,26	373,22
Влажность $15,8 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	292,94	290,30	296,2	293,5
Сахарный песок	99,85	476,23	475,51	481,5	480,8
Припас черносмородиновый	60,0	195,65	117,39	197,8	118,7
Пюре яблочное	10,0	146,72	14,67	148,0	14,8
Спирт	—	29,23	—	29,6	—
Коньяк	—	13,88	—	14,0	—
Эссенция черносмородиновая	—	1,30	—	1,3	—
Итого	—	1155,95	897,87	1168,4	907,8
Выход	87,78	1000,0	877,8	1000,0	877,8

РЕЦЕПТУРА № 207

Конфеты «ВОРЗЕЛЬ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: помадного слоя с добавлением порошка какао и пралинового заварного с добавлением черносмородиновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,37	703,53	635,78	703,53	635,78
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	301,50	298,79
Итого	—	1005,03	934,57	1005,03	934,57
Выход	92,99	1000,0	929,90	1000,0	929,90

Рецептура корпуса

На 703,53 кг

Помадный слой	90,52	504,03	456,25	354,60	320,98
Пралиновый слой	90,23	503,98	454,74	354,57	319,93
Итого	—	1008,01	910,99	709,17	640,91
Выход	90,37	1000,0	903,7	703,53	635,78

Рецептура помадного слоя

На 354,60 кг

Помада сахарная	91,0	858,41	781,15	304,39	276,99
Порошок какао	95,0	50,94	48,39	18,06	17,16
Масло сливочное	84,0	98,76	82,96	35,02	29,42
Спирт	—	10,1	—	3,6	—
Ванилин	—	0,3	—	0,1	—

Итого	—	1018,51	912,5	361,17	323,57
Выход	90,52	1000,0	905,2	354,60	320,98

Влажность 9,5%
(+2,0%; —1,0%)

Рецептура пралинового слоя

На 354,57 кг

Пралине ореховое	99,2	400,18	396,98	141,90	140,76
Помада сахарная (в ви- де сиропа)	91,0	423,38	385,28	150,12	136,61
Подварка черносмороди- новая	69,0	184,52	127,32	65,42	45,14

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Спирт	—	16,9	—	6,0	—
Ванилин	—	0,3	—	0,1	—

Итого	—	1025,28	909,58	363,54	322,51
Выход	90,23	1000,0	902,30	354,57	319,93

Влажность 9,8±1,0%

Рецептура сахарной помады

На 454,51 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	380,42	379,85
Патока	78,0	104,63	81,61	47,56	37,10

Итого	—	941,62	917,34	427,98	416,95
Выход	91,0	1000,0	910,0	454,51	413,60

Рецептура пралине

На 141,90 кг

Сахарный песок	99,85	575,45	574,58	81,65	81,53
Ядро ореха жареное	97,5	287,22	280,04	40,75	39,73
Масло какао	100,0	152,48	152,48	21,64	21,64

Итого	—	1015,15	1007,1	144,04	142,90
Выход	99,2	1000,0	992,0	141,90	140,76

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	301,50	298,79	303,5	300,8
Сахарный песок	99,85	462,07	461,38	465,2	464,5
Патока	78,0	47,56	37,10	47,8	37,3
Подварка черносмороди- новая	69,0	65,42	45,14	65,8	45,4
Порошок какао	95,0	18,06	17,16	18,2	17,3
Масло сливочное	84,0	35,02	29,42	35,2	29,6
Масло какао	100,0	21,64	21,64	21,8	21,8
Ядро ореха жареное	97,5	40,75	39,73	41,0	40,0
Спирт	—	9,6	—	9,7	—
Ванилин	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	1001,82	950,36	1008,4	956,7
Выход	92,99	1000,0	929,90	1000,0	929,9

РЕЦЕПТУРА № 208

Конфеты «ВЫСТАВОЧНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктово-желейного с черносмородиновым вареньем. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $15,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	77,8	707,07	550,10	707,07	550,10
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,10	850,40	1010,10	850,40
Выход	84,19	1000,0	841,9	1000,0	841,9

Рецептура корпуса

На 707,07 кг

Фруктово-желейный слой	77,4	555,23	429,75	392,59	303,86
Ликерный слой	78,0	454,51	354,52	321,37	250,67
Итого	—	1009,74	784,27	713,96	554,53
Выход	77,8	1000,0	778,0	707,07	550,10

Рецептура фруктово-желейного слоя

На 392,59 кг

Варенье черносмородино- вое	80,0	743,69	594,95	291,97	233,58
Сироп с агаром	69,0	264,00	182,16	103,64	71,51
Эссенция черносмороди- новая	—	2,5	—	0,98	—
Итого	—	1010,19	777,11	396,59	305,09
Выход	77,4	1000,0	774,0	392,59	303,86

Влажность $22,6 \pm 3,0\%$	—	—	—	—	—
----------------------------	---	---	---	---	---

Рецептура ликерного слоя

На 321,37 кг

Сахарный песок	99,85	791,46	790,27	254,35	253,97
Спирт	—	78,43	—	25,21	—
Портвейн	—	78,43	—	25,21	—

Итого	—	948,32	790,27	304,77	253,97
Выход	78,0	1000,0	780,0	321,37	250,67
Содержание сухих ве- ществ $78,0 \pm 3,0\%$	—	—	—	—	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сиропа с агаром

На 103,64 кг

Сахарный песок	99,85	669,14	668,14	69,35	69,25
Агар	85,0	33,92	28,83	3,52	2,99
Итого	—	703,06	696,97	72,87	72,24
Выход	69,0	1000,0	690,0	103,64	71,51

Уваривание варенья

На 291,97 кг

Варенье черносмородино- вое	72,0	1121,21	807,27	327,36	235,70
Выход	80,0	1000,0	800,0	291,97	233,58

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	306,0	303,2
Сахарный песок	99,85	323,70	323,22	326,9	326,4
Варенье черносмородино- вое	72,0	327,36	235,70	330,6	238,0
Агар	85,0	3,52	2,99	3,5	3,0
Спирт	—	25,21	—	25,5	—
Портвейн	—	25,21	—	25,5	—
Эссенция черносмороди- новая	—	0,98	—	1,0	—
Итого	—	1009,01	862,21	1019,0	870,6
Выход	84,19	1000,0	841,9	1000,0	841,9

РЕЦЕПТУРА № 209

Конфеты «ГАЯНЭ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус состоит из двух слоев: верхний — молочно-шоколадный крем, нижний — кофейно-сливочная помада. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $5,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	91,8	656,57	602,73	656,57	602,73
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	353,48	350,30
Итого	—	1010,05	953,03	1010,05	953,03
Выход	94,35	1000,0	943,5	1000,0	943,5
Рецептура корпуса					
На 656,5/ кг					
Помадный слой	91,0	612,25	557,15	401,98	365,80
Кремовый слой	93,0	397,98	370,12	261,30	243,01
Итого	—	1010,23	927,27	663,28	608,81
Выход	91,8	1000,0	918,0	656,57	602,73
Рецептура помадного слоя					
На 401,98 кг					
Кофейно-сливочная по- мада	91,0	1005,02	914,57	404,00	367,64
Спирт	—	10,36	—	4,16	—
Эссенция кофейная	—	3,98	—	1,60	—
Итого	—	1019,36	914,57	409,76	367,64
Выход	91,0	1000,0	910,0	401,98	365,80
Влажность 9,0±1,5%					
Рецептура кремового слоя					
На 261,30 кг					
Шоколадная масса	98,0	707,01	692,87	184,74	181,05
Масло сливочное	84,0	287,86	241,80	75,22	63,18
Коньяк	—	30,30	—	7,92	—
Итого	—	1025,17	934,67	267,88	244,23
Выход	93,0	1000,0	930,0	261,30	243,01
Влажность 7,0±1,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кофейно-сливочной помады

На 404,00 кг

Сахарный песок	99,85	461,56	460,87	186,47	186,19
Молоко сгущенное	74,0	569,03	421,08	229,89	170,12
Патока	78,0	49,88	38,91	20,15	15,72
Кофейный экстракт	3,0	100,0	3,00	40,40	1,21
Итого	—	1180,47	923,86	476,91	373,24
Выход	91,0	1000,0	910,0	404,00	367,64

Рецептура шоколадной массы

На 184,74 кг

Сахарная пудра	99,85	451,64	450,96	83,44	83,31
Молоко, пережженное с сахаром	99,0	86,04	85,18	15,90	15,74
Тертое какао	97,4	406,98	396,40	75,19	73,24
Масло какао	100,0	57,36	57,36	10,60	10,60
Коньяк	—	17,20	—	3,18	—
Ванилин	—	0,58	—	0,11	—
Итого	—	1019,80	989,90	188,42	182,89
Выход	98,0	1000,0	980,0	184,74	181,05

Приготовление кофейного экстракта

На 40,40 кг

Кофе молотый	98,0	357,14	350,00	14,43	14,14
Выход	3,0	1000,0	30,0	40,40	1,21
Отходы после экстракции кофе	—	—	319,3	—	12,90

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молока, пережженного с сахаром На 15,90 кг					
Сахарный песок	99,85	525,64	524,85	8,36	8,35
Молоко сгущенное . . .	74,0	648,96	480,23	10,32	7,64
Итого	—	1174,60	1005,08	18,68	15,99
Выход	99,0	1000,0	990,0	15,90	15,74

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,48	350,30	354,2	351,0
Сахарный песок	99,85	194,83	194,54	195,3	195,0
Сахарная пудра	99,85	83,44	83,31	83,6	83,5
Патока	78,0	20,15	15,72	20,3	15,8
Молоко сгущенное	74,0	240,21	177,76	240,7	178,1
Масло сливочное	84,0	75,22	63,18	75,4	63,3
Тертое какао	97,4	75,19	73,24	75,4	73,4
Масло какао	100,0	10,60	10,60	10,6	10,6
Кофе молотый	98,0	14,43	14,14	14,5	14,2
Коньяк	—	11,10	—	11,1	—
Спирт	—	4,16	—	4,2	—
Эссенция кофейная . . .	—	1,60	—	1,6	—
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1084,52	982,79	1087,01	984,9
Выход	94,35	1000,0	943,5	1000,0	943,5
Отходы после экстракции кофе	—	—	12,90	—	12,9

РЕЦЕПТУРА № 210

Конфеты «ГВОЗДИКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктового слоя с клубничным пюре и молочной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	88,2	754,34	665,33	754,34	665,33
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,50	249,24	251,50	249,24
Итого	—	1005,84	914,57	1005,84	914,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура корпуса

На 754,34 кг

Молочно-помадный слой	91,0	604,23	549,85	455,80	414,78
Фруктовый слой	84,0	402,82	338,37	303,86	255,24
Итого	—	1007,05	888,22	759,66	670,02
Выход	88,2	1000,0	882,0	754,34	665,33

Рецептура молочно- помадного слоя

На 455,80 кг

Молочная помада	91,0	1005,02	914,57	458,09	416,86
Спирт	—	13,51	—	6,16	—
Итого	—	1018,53	914,57	464,25	416,86
Выход	91,0	1000,0	910,0	455,80	414,78
Влажность 9,0% (+3,0%; —2,0%)					

Рецептура молочной помады

На 458,09 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	286,16	285,73
Патока	78,0	91,00	70,98	41,69	32,52
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	138,96	102,83
Итого	—	1019,03	919,20	466,81	421,08
Выход	91,0	1000,0	910,0	458,09	416,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура фруктового слоя На 303,86 кг

Сахарный песок . . .	99,85	751,00	749,87	228,20	227,86
Патока	78,0	38,70	30,19	11,76	9,17
Пюре яблочное	10,0	290,30	29,03	88,21	8,82
Пюре сливовое	10,0	222,50	22,25	67,61	6,76
Пюре клубничное . . .	10,0	156,00	15,60	47,40	4,74
Кислота лимонная . . .	98,0	0,7	0,69	0,21	0,2
Итого	—	1459,2	847,63	443,39	257,55
Выход	84,0	1000,0	840,0	303,86	255,24

Влажность: 16,0±3,0%

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,50	249,24	255,1	252,8
Сахарный песок	99,85	514,36	513,59	521,7	520,9
Патока	78,0	53,45	41,69	54,2	42,3
Молоко сгущенное	74,0	138,96	102,83	140,9	104,3
Спирт	—	6,16	—	6,3	—
Пюре яблочное	10,0	88,21	8,82	89,0	8,9
Пюре сливовое	10,0	67,61	6,76	68,0	6,8
Пюре клубничное	10,0	47,40	4,74	48,0	4,8
Кислота лимонная	98,0	0,21	0,2	0,21	0,2
Итого	—	1167,86	927,87	1183,41	941,0
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 211

Конфеты «ДОНЕЦКАЯ МАРКА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из трех слоев: верхний и нижний из шоколадно-орехового пралине, средний слой из сливочного крема с черносмородиновой подваркой. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет 5,4±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	92,7	705,97	654,43	705,97	654,43
Шоколадная глазурь . . .	99,1	303,86	301,13	303,86	301,13
Итого	—	1009,83	955,56	1009,83	955,56
Выход	94,6	1000,0	946,00	1000,0	946,00

Рецептура корпуса

На 705,97 кг

Пралиновый слой	98,0	600,58	588,57	424,00	415,52
Сливочный крем	85,0	406,95	345,91	287,29	244,19
Итого	—	1007,53	934,48	711,29	659,71
Выход	92,7	1000,0	927,0	705,97	654,43

Рецептура пралине

На 424,00 кг

Сахарная пудра	99,85	462,59	461,90	196,14	195,84
Тертое какао	97,40	145,39	141,61	61,64	60,04
Орех кешью жареный тертый	97,5	285,7	278,56	121,14	118,11
Масло какао	100,0	50,2	50,2	21,28	21,28
Масло кокосовое	100,0	20,0	20,0	8,48	8,48
Масло сливочное	84,0	50,26	42,22	21,31	17,90
Ванилин	—	0,2	—	0,09	—
Итого	—	1014,34	994,49	430,08	421,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	424,00	415,52

Влажность 2,0±1,0%

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сливочного крема					
На 287,29 кг					
Масло сливочное	84,0	369,04	310,00	106,02	89,06
Сахарная пудра. . . .	99,85	481,99	481,27	138,47	138,26
Подварка черносмороди- новая	69,0	100,0	69,0	28,73	19,82
Итого	—	951,03	860,27	273,22	247,14
Выход	85,0	1000,0	850,0	287,29	244,19
Влажность 15,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	303,86	301,13	309,1	306,3
Сахарная пудра	99,85	334,61	334,10	340,3	339,8
Масло сливочное	84,0	127,33	106,96	129,50	108,8
Масло какао	100,0	21,28	21,28	21,6	21,6
Масло кокосовое	100,0	8,48	8,48	8,6	8,6
Тертое какао	97,4	61,64	60,04	62,7	61,1
Орех кешью жареный тертый	97,5	121,14	118,11	123,2	120,1
Подварка черносмороди- новая	69,0	28,73	19,82	29,2	20,1
Ванилин	—	0,09	—	0,09	—
Итого	—	1007,16	969,92	1024,29	986,4
Выход	94,6	1000,0	946,0	1000,0	946,0

РЕЦЕПТУРА № 212

Конфеты «ЖАР-ПТИЦА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Корпус состоит из пяти чередующихся слоев пралине
и кофейного крема. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 90 штук. Влаж-
ность конфет 4,2±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	94,4	707,08	667,48	707,08	667,48
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	967,78	1010,11	967,78
Выход	95,81	1000,0	958,1	1000,0	958,1

Рецептура корпуса На 707,08 кг

Пралиновые слои	99,0	672,52	665,79	475,53	470,77
Кофейно-кремовые слои	85,0	336,26	285,82	237,76	202,10
Итого	—	1008,78	951,61	713,29	672,87
Выход	94,4	1000,0	944,0	707,08	667,48

Рецептура кофейно-кремового слоя На 237,76 кг

Масло сливочное	84,0	444,39	373,29	105,66	88,75
Кофейная паста	95,2	37,58	35,78	8,94	8,51
Сахарный песок для си- ропа	99,85	451,93	451,25	107,45	107,29
Итого	—	933,90	860,32	222,05	204,55
Выход	85,0	1000,0	850,0	237,76	202,10
Влажность 15,0±2,0%					

Рецептура кофейной пасты На 8,94 кг

Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	7,26	7,11
Масло сливочное	84,0	203,05	170,56	1,82	1,53
Итого	—	1015,23	966,50	9,08	8,64
Выход	95,2	1000,0	952,0	8,94	8,51

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура пралинового слоя					
		На 475,53 кг			
Пралине.	99,0	988,10	978,22	469,87	465,17
Масло какао.	100,0	19,76	19,76	9,40	9,40
Эссенция ванильная.	—	1,25	—	0,59	—
Итого.	—	1009,11	997,98	479,86	474,57
Выход.	99,0	1000,0	990,0	475,53	470,77
Влажность 1,0±0,3%					

Рецептура пралине На 469,87 кг					
Сахарная пудра	99,85	554,51	553,68	260,55	260,16
Ядро лещинное жареное	97,5	205,36	200,23	96,49	94,08
Тертое какао	97,4	184,08	179,29	86,49	84,24
Масло какао	100,0	71,88	71,88	33,77	33,77
Итого	—	1015,83	1005,08	477,30	472,25
Выход	99,0	1000,0	990,0	469,87	465,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	307,2	304,4
Сахарный песок	99,85	107,45	107,29	109,0	108,8
Сахарная пудра	99,85	260,55	260,16	264,1	263,7
Масло сливочное	84,0	107,48	90,28	108,9	91,5
Масло какао	100,0	43,17	43,17	43,8	43,8
Тертое какао	97,4	86,49	84,24	87,7	85,4
Ядро лещинное жареное	97,5	96,49	94,08	97,8	95,4
Кофе молотый	98,0	7,26	7,11	7,3	7,2
Эссенция ванильная	—	0,59	—	0,6	—
Итого	—	1012,51	986,63	1026,4	1000,2
Выход	95,81	1000,0	958,1	1000,0	958,1

РЕЦЕПТУРА № 213

Конфеты «КОБЗАРЬ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: слоя из заварного орехового пралине и фруктового слоя. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет 10,4±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	85,53	707,06	604,75	707,06	604,75
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,09	905,05	1010,09	905,05
Выход	89,6	1000,0	896,0	1000,0	896,0

Рецептура корпуса

На 707,06 кг					
Слой из заварного пралине	87,06	504,04	438,82	356,39	310,27
Фруктовый слой	84,0	504,03	423,38	356,38	299,36
Итого	—	1008,07	862,20	712,77	609,63
Выход	85,53	1000,0	855,30	707,06	604,75

Рецептура заварного пралине

На 356,39 кг					
Пралине ореховое	98,7	373,00	368,15	132,93	131,20
Сахарный сироп	80,0	599,80	479,84	213,76	171,01
Масло сливочное	84,0	35,27	29,63	12,57	10,56
Коньяк	—	20,56	—	7,33	—
Ванилин	—	0,34	—	0,12	—
Итого	—	1028,97	877,62	366,71	312,77
Выход	87,06	1000,0	870,60	356,39	310,27
Влажность 13,0±3,0%					

Рецептура сахарного сиропа

На 213,76 кг					
Сахарный песок	99,85	803,61	802,40	171,78	171,52
Выход	80,0	1000,0	800,0	213,76	171,01

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура пралине		На 132,93 кг			
Ядро ореха жареное . . .	97,5	345,13	336,50	45,88	44,73
Сахарная пудра	99,85	507,59	506,83	67,47	67,37
Масло какао	100,0	20,30	20,30	2,70	2,70
Тертое какао	97,4	142,11	138,41	18,89	18,40
Итого	—	1015,13	1002,04	134,94	133,20
Выход	98,7	1000,0	987,0	132,93	131,20

Рецептура фруктового слоя На 356,38 кг					
Сахарный песок	99,85	736,74	735,63	262,56	262,17
Пюре абрикосовое	10,0	631,60	63,16	225,10	22,51
Пюре яблочное	10,0	52,60	5,26	18,75	1,87
Подварка клубничная	69,0	63,16	43,58	22,51	15,53
Итого	—	1484,10	847,63	528,92	302,08
Выход	84,0	1000,0	840,0	356,38	299,36

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	303,03	300,30	304,3	301,6
Сахарный песок	99,85	434,34	433,69	436,4	435,7
Сахарная пудра	99,85	67,47	67,37	67,8	67,7
Масло сливочное	84,0	12,57	10,56	12,6	10,6
Масло какао	100,0	2,70	2,70	2,7	2,7
Ядро ореха жареное	97,5	45,88	44,73	46,1	44,9
Тертое какао	97,4	18,89	18,40	19,0	18,5
Пюре абрикосовое	10,0	225,10	22,51	226,0	22,6
Пюре яблочное	10,0	18,75	1,87	19,0	1,9
Подварка клубничная	69,0	22,51	15,53	22,6	15,6
Коньяк	—	7,33	—	7,4	—
Ванилин	—	0,12	—	0,1	—
Итого	—	1158,69	917,66	1164,0	921,8
Выход	89,6	1000,0	896,0	1000,0	896,0

РЕЦЕПТУРА № 214

Конфеты «КРАСНЫЙ ЦВЕТOK»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: молочно- помадного с добавлением малинового или клубничного припаса и помады крем-брюле. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,08	927,44	1005,08	927,44
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Слой из молочно-фрукто- вой помады	90,0	504,03	453,63	379,92	341,93
Слой из помады крем- брюле	90,0	504,03	453,63	379,92	341,93
Итого	—	1008,06	907,26	759,84	683,86
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Рецептура слоя из молочно-фруктовой помады

На 379,92 кг

Молочная помада	91,0	894,53	814,02	339,85	309,26
Масло сливочное	84,0	34,54	29,01	13,12	11,02
Подварка малиновая или клубничная	69,0	89,12	61,49	33,86	23,36

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Спирт	—	6,61	—	2,51	—
Эссенция малиновая или клубничная	—	2,05	—	0,78	—
Краска красная	—	0,55	—	0,21	—
Итого	—	1027,40	904,52	390,33	343,64
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,92	341,93
Влажность 10,0±2,0%					

Рецептура молочной помады На 339,85 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	212,30	211,98
Патока	78,0	91,00	70,98	30,93	24,13
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	103,09	76,29
Итого	—	1019,03	919,20	346,32	312,40
Выход	91,0	1000,0	910,0	339,85	309,26

Рецептура слоя из помады крем-брюле На 379,92 кг

Помада крем-брюле	90,0	1005,02	904,52	381,83	343,65
Эссенция ванильная	—	2,90	—	1,10	—
Итого	—	1007,92	904,52	382,93	343,65
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,92	341,93
Влажность 10,0±2,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помады крем-брюле На 381,83 кг					
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	236,38	236,03
Патока	78,0	90,19	70,35	34,44	26,86
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	114,78	84,94
Итого	—	1009,86	910,93	385,60	347,83
Выход	90,0	1000,0	900,0	381,83	343,65

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	252,1	249,8
Сахарный песок	99,85	448,68	448,01	450,1	449,4
Патока	78,0	65,37	50,99	65,5	51,1
Молоко сгущенное	74,0	217,87	161,23	218,5	161,7
Масло сливочное	84,0	13,12	11,02	13,2	11,1
Подварка малиновая или клубничная	69,0	33,86	23,36	39,0	23,4
Спирт	—	2,51	—	2,5	—
Краска красная	—	0,21	—	0,2	—
Эссенция малиновая или клубничная	—	0,78	—	0,8	—
Эссенция ванильная	—	1,10	—	1,1	—
Итого	—	1034,81	943,66	1043,0	946,5
Выход	92,28	1000,0	922,8	1000,0	922,8

РЕЦЕПТУРА № 215

Конфеты «КУРОЧКА-РЯБА»

Глазированные шоколадом конфеты в форме яичка. Корпус состоит из марципанового и сливочного кремов. Конфеты завернуты в фольгу, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	606,07	539,40	606,07	539,40
Шоколадная глазурь	99,1	404,04	400,40	404,04	400,40
Итого	—	1010,11	939,80	1010,11	939,80
Выход	93,04	1000,0	930,4	1000,0	930,4

Рецептура корпуса

На 606,07 кг

Сливочный крем	89,0	691,02	615,01	418,81	372,74
Марципановый крем	89,0	319,08	283,98	193,38	172,11
Итого	—	1010,10	898,99	612,19	544,85
Выход	89,0	1000,0	890,0	606,07	539,40

Влажность $11,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сливочного крема

На 418,81 кг

Сахарная помада	91,0	689,15	627,13	288,62	262,64
Масло сливочное	84,0	196,91	165,40	82,47	69,27
Масло какао	100,0	98,45	98,45	41,23	41,23
Ликер «Южный»	40,0	24,60	9,84	10,30	4,12
Коньяк	—	19,51	—	8,17	—
Ванилин	—	0,28	—	0,12	—
Итого	—	1028,90	900,82	430,91	377,26
Выход	89,0	1000,0	890,0	418,81	372,74

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура марципанового крема

На 193,38 кг

Сахарная помада	91,0	738,13	671,70	142,74	129,89
Ядро миндаля очищен- ное тертое	96,0	186,99	179,51	36,16	34,71
Масло сливочное	84,0	59,06	49,61	11,42	9,59
Спирт	—	37,09	—	7,17	—
Эссенция ароматная	—	4,71	—	0,91	—
Краска желтая	—	2,35	—	0,45	—
Итого	—	1028,33	900,82	198,85	174,19
Выход	89,0	1000,0	890,0	193,38	172,11

Рецептура сахарной помады

На 431,36 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	361,04	360,50
Патока	78,0	104,63	81,61	45,13	35,20
Итого	—	941,62	917,34	406,17	395,70
Выход	91,0	1000,0	910,0	431,36	392,54

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	404,04	400,40	412,1	408,4
Сахарный песок	99,85	361,04	360,50	368,3	367,7
Патока	78,0	45,13	35,20	46,0	35,9
Масло сливочное	84,0	93,89	78,86	95,7	80,4
Масло какао	100,0	41,23	41,23	42,1	42,1
Ядро миндаля очищен- ное тертое	96,0	36,16	34,71	36,9	35,4
Ликер «Южный»	40,0	10,30	4,12	10,5	4,2
Коньяк	—	8,17	—	8,3	—
Спирт	—	7,17	—	7,3	—
Эссенция ароматная	—	0,91	—	0,9	—
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Краска желтая	—	0,45	—	0,46	—
Итого	—	1008,61	955,02	1028,68	974,1
Выход	93,04	1000,0	930,4	1000,0	930,4

РЕЦЕПТУРА № 216

Конфеты «ЛАКОМКА»

Глазированные шоколадом конфеты прямоугольной продолговатой или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и молочно-помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	85,8	727,32	624,04	727,32	624,04
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	282,85	280,30
Итого	—	1010,17	904,34	1010,17	904,34
Выход	89,53	1000,0	895,3	1000,0	895,3

Рецептура корпуса

На 727,32 кг

Молочно-помадный слой	90,7	559,78	507,72	407,14	369,28
Ликерный слой	78,0	457,95	357,20	333,08	259,80
Итого	—	1017,73	864,92	740,22	629,08
Выход	85,8	1000,0	858,0	727,32	624,04

Рецептура молочно-помадного слоя

На 407,14 кг

Молочная помада	91,0	963,86	877,11	392,43	357,11
Масло сливочное	84,0	44,29	37,20	18,03	15,15
Итого	—	1008,15	914,31	410,46	372,26
Выход	90,7	1000,0	907,0	407,14	369,28

Влажность $9,3 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молочной помады

На 392,43 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	245,14	244,77
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	119,04	88,09
Патока	78,0	91,00	70,98	35,71	27,85
Итого	—	1019,03	919,20	399,89	360,71
Выход	91,0	1000,0	910,0	392,43	357,11

Влажность $9\% \pm 2\%$

Рецептура ликерного слоя

На 333,08 кг

Сахарный песок	99,85	801,20	800,00	266,86	266,48
Спирт	—	144,45	—	48,11	—
Вино «Мадера»	—	57,23	—	19,06	—
Итого	—	1002,88	800,00	334,03	266,48
Выход	78,0	1000,0	780,0	333,08	259,80

Содержание сухих веществ $78,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	283,9	281,3
Сахарный песок	99,85	512,00	511,25	513,8	513,0
Патока	78,0	35,71	27,85	35,8	27,9
Молоко сгущенное	74,0	119,04	88,09	119,5	88,4
Масло сливочное	84,0	18,03	15,15	18,1	15,2
Спирт	—	48,11	—	48,3	—
Вино «Мадера»	—	19,06	—	19,1	—
Итого	—	1034,80	922,64	1038,5	925,8
Выход	89,53	1000,0	895,3	1000,0	895,3

Конфеты «ЛЕБЕДЬ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктового. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	707,07	586,87	707,97	586,87
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,10	887,17	1010,10	887,17
Выход	87,83	1000,0	878,3	1000,0	878,3

Рецептура корпуса

На 707,07 кг

Фруктовый слой	84,0	615,19	516,76	434,98	365,38
Ликерный слой	78,0	410,13	319,90	289,99	226,19
Итого	—	1025,32	836,66	724,97	591,57
Выход	83,0	1000,0	830,0	707,07	586,87

Рецептура ликерного слоя

На 289,99 кг

Сахарный песок	99,85	791,46	790,27	229,52	229,18
Спирт	—	113,04	—	32,78	—
Вино «Малага» или «Ма- дера»	—	56,52	—	16,39	—
Итого	—	961,02	790,27	278,69	229,18
Выход	78,0	1000,0	780,0	289,99	226,19

Содержание сухих ве-
ществ $78,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура фруктового слоя

На 434,98 кг

Сахарный песок	99,85	783,45	782,28	340,79	340,28
Пюре абрикосовое	10,0	652,90	65,29	284,00	28,40
Итого	—	1436,35	847,57	624,79	368,68
Выход	84,0	1000,0	840,0	434,98	365,38

Влажность $16,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	306,5	303,7
Сахарный песок	99,85	570,31	569,46	576,8	575,9
Пюре абрикосовое	10,0	284,00	28,40	287,0	28,7
Вино «Малага» или «Ма- дера»	—	16,39	—	16,6	—
Спирт	—	32,78	—	33,2	—
Итого	—	1206,51	898,16	1220,1	908,3
Выход	87,83	1000,0	878,3	1000,0	878,3

РЕЦЕПТУРА № 218

Конфеты «ЛЕНИНГРАД»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктового и сливочно-помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	737,38	656,27	737,38	656,27
Шоколадная глазурь	99,1	272,75	270,30	272,75	270,30
Итого	—	1010,13	926,57	1010,13	926,57
Выход	91,73	1000,0	917,3	1000,0	917,3

Рецептура корпуса

На 737,38 кг

Сливочно-помадный слой	90,0	515,62	464,06	380,21	342,19
Фруктовый слой	84,0	515,62	433,12	380,21	319,38
Итого	—	1031,24	897,18	760,42	661,57
Выход	89,0	1000,0	890,0	737,38	656,27

Рецептура сливочно-помадного слоя

На 380,21 кг

Молочная помада	91,0	732,41	666,49	278,47	253,41
Масло сливочное	84,0	286,63	240,77	108,98	91,54
Эссенция ванильная	—	1,33	—	0,51	—
Итого	—	1020,37	907,26	387,96	344,95
Выход	90,0	1000,0	900,0	380,21	342,19

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура фруктового слоя

На 380,21 кг

Сахарный песок	99,85	744,29	743,17	282,99	282,57
Пюре сливовое	10,0	372,60	37,26	141,67	14,17
Пюре яблочное	10,0	186,30	18,63	70,83	7,08
Подварка черносмординовая	69,0	69,87	48,21	26,57	18,33

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	98,0	0,37	0,36	0,14	0,14
Эссенция черносмординовая	—	2,49	—	0,95	—
Итого	—	1375,92	847,63	523,15	322,29
Выход	84,0	1000,0	840,0	380,21	319,38
Влажность $16,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура молочной помады

На 278,47 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	173,95	173,69
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	84,47	62,51
Патока	78,0	91,00	70,98	25,34	19,77
Итого	—	1019,03	919,20	283,76	255,97
Выход	91,0	1000,0	910,0	278,47	253,41

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	272,75	270,30	275,2	272,7
Сахарный песок	99,85	456,94	456,26	461,1	460,4
Патока	78,0	25,34	19,77	25,5	19,9
Пюре сливовое	10,0	141,67	14,17	143,0	14,3
Пюре яблочное	10,0	70,83	7,08	71,0	7,1
Масло сливочное	84,0	108,98	91,54	110,0	92,4
Молоко сгущенное	74,0	84,47	62,51	85,3	63,1
Подварка черносмординовая	69,0	26,57	18,33	26,8	18,5
Кислота лимонная	98,0	0,14	0,14	0,14	0,14
Эссенция черносмординовая	—	0,95	—	1,0	—
Эссенция ванильная	—	0,51	—	0,5	—
Итого	—	1189,15	940,10	1199,54	948,54
Выход	91,73	1000,0	917,3	1000,0	917,3

РЕЦЕПТУРА № 219

Конфеты «ЛИЛЕЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: помадного, сбитого на белках и молочно-помадного с добавлением сливового варенья. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,5	727,28	643,64	727,28	643,64
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	282,85	280,30
Итого	—	1010,13	923,94	1010,13	923,94
Выход	91,47	1000,0	914,7	1000,0	914,7

Рецептура корпуса

На 727,28 кг

Помадный слой, сбитый на белках	88,7	469,93	416,83	341,77	303,15
Молочно-помадный слой со сливовым вареньем	86,1	554,13	477,11	403,01	346,99
Итого	—	1024,06	893,94	744,78	650,14
Выход	88,5	1000,0	885,0	727,28	643,64

Рецептура помадного слоя, сбитого на белках

На 341,77 кг

Сахарная помада	91,0	354,49	322,59	121,15	110,25
Сбитая масса	88,0	594,16	522,86	203,07	178,70
Цукаты	70,0	69,90	48,93	23,89	16,72
Ликер «Бenedиктин»	40,0	2,00	0,80	0,68	0,27
Спирт	—	3,00	—	1,03	—
Кислота лимонная	98,0	0,80	0,78	0,27	0,26
Итого	—	1024,35	895,96	350,09	306,20
Выход	88,7	1000,0	887,0	341,77	303,15

Влажность $11,3 \pm 2,0\%$

Рецептура сбитой массы

На 203,07 кг

Сахарный песок	99,85	686,76	685,73	139,46	139,25
Патока	78,0	260,96	203,55	52,99	41,33
Яичный белок	12,0	34,33	4,12	6,97	0,84
Итого	—	982,05	893,40	199,42	181,42
Выход	88,0	1000,0	880,0	203,07	178,70

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 121,15 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	101,40	101,25
Патока	78,0	104,63	81,61	12,68	9,89
Итого	—	941,62	917,34	114,08	111,14
Выход	91,0	1000,0	910,0	121,15	110,25

Рецептура молочно-помадного слоя со сливовым вареньем

На 403,01 кг

Сахарный песок	99,85	367,93	367,38	148,28	148,06
Патока	78,0	139,97	109,18	56,41	44,00
Молоко сгущенное	74,0	472,89	349,94	190,58	141,03
Варенье сливовое	72,0	58,32	41,99	23,50	16,92
Наливка «Запеканка»	40,0	3,00	1,20	1,21	0,48

Итого	—	1042,11	869,69	419,98	350,49
Выход	86,1	1000,0	861,0	403,01	346,99

Влажность $13,9 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	284,5	281,9
Сахарный песок	99,85	389,14	388,56	391,3	390,7
Патока	78,0	122,08	95,22	122,8	95,8
Молоко сгущенное	74,0	190,58	141,03	191,6	141,8
Цукаты	70,0	23,89	16,72	24,0	16,8
Варенье сливовое	72,0	23,50	16,92	23,6	17,0
Яичный белок	12,0	6,97	0,84	7,0	0,84
Наливка «Запеканка»	40,0	1,21	0,48	1,3	0,5
Ликер «Бenedиктин»	40,0	0,68	0,27	0,8	0,3
Спирт	—	1,03	—	1,0	—
Кислота лимонная	98,0	0,27	0,26	0,3	0,3
Итого	—	1042,20	940,60	1048,2	945,94
Выход	91,47	1000,0	914,7	1000,0	914,7

РЕЦЕПТУРА № 220

Конфеты «ЛЬВОВСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: пралинового и фруктово-помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $6,2 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	92,0	753,77	693,47	753,77	693,47
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	251,20	248,94
Итого	—	1004,97	942,41	1004,97	942,41
Выход	93,77	1000,0	937,7	1000,0	937,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Пралиновый слой	99,0	405,24	401,19	305,46	302,41
Фруктово-помадный слой	87,0	604,86	526,23	455,93	396,66
Итого	—	1010,10	927,42	761,39	699,07
Выход	92,0	1000,0	920,0	753,77	693,47

Рецептура пралинового слоя

На 305,46 кг

Сахарный песок	99,85	448,01	447,34	136,85	136,64
Тертое какао	97,4	187,39	182,52	57,24	55,75
Ядро миндаля жареное	97,5	224,01	218,41	68,43	66,72
Масло кокосовое	100,0	156,81	156,81	47,90	47,90
Ванилин	—	0,27	—	0,08	—
Итого	—	1016,49	1005,08	310,50	307,01
Выход	99,0	1000,0	990,0	305,46	302,41

Рецептура фруктово-помадного слоя

На 455,93 кг

Сахарная помада	91,0	798,93	727,03	364,26	331,48
Припас черносморди- новый	60,0	249,67	149,80	113,83	68,30
Вино	—	19,97	—	9,10	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Кислота лимонная	98,0	2,0	1,96	0,91	0,89
Краска красная	—	0,50	—	0,23	—
Итого	—	1071,07	878,79	488,33	400,67
Выход	87,0	1000,0	870,0	455,93	396,66
Влажность $13,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 364,26 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	304,88	304,42
Патока	78,0	104,63	81,61	38,11	29,73
Итого	—	941,62	917,34	342,99	334,15
Выход	91,0	1000,00	910,00	364,26	331,48

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,20	248,94	252,6	250,3
Сахарный песок	99,85	441,73	441,06	444,3	443,6
Патока	78,0	38,11	29,73	38,3	29,9
Тертое какао	97,4	57,24	55,75	57,6	56,1
Припас черносморди- новый	60,0	113,83	68,30	114,5	68,7
Ядро миндаля жареное	97,5	68,43	66,72	68,8	67,1
Масло кокосовое	100,0	47,90	47,90	48,2	48,2
Вино	—	9,10	—	9,2	—
Кислота лимонная	98,0	0,91	0,89	0,9	0,9
Ванилин	—	0,08	—	0,08	—
Краска красная	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1028,76	959,29	1034,71	964,8
Выход	93,77	1000,0	937,7	1000,0	937,7

Конфеты «МАЙСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктового и сахарной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	89,0	753,75	670,84	753,75	670,84
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,02	248,76	251,02	248,76
Итого	—	1004,77	919,60	1004,77	919,60
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

Рецептура корпуса На 753,75 кг

Сахаро-помадный слой .	91,0	609,70	554,83	459,56	418,20
Фруктовый слой . . .	84,0	406,49	341,45	306,39	257,37
Итого	—	1016,19	896,28	765,95	675,57
Выход	89,0	1000,0	890,0	753,75	670,84

Рецептура сахаро-помадного слоя На 459,56 кг

Сахарная помада . . .	91,0	956,40	870,32	439,52	399,96
Подварка фруктовая . .	69,0	65,32	45,07	30,02	20,72
Кислота лимонная . . .	98,0	1,99	1,95	0,91	0,89
Коньяк	—	30,2	—	13,90	—
Эссенция фруктовая . . .	—	2,2	—	1,0	—
Итого	—	1056,11	917,34	485,35	421,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	459,56	418,20
Влажность 9,0% (+3,0%; -2,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады На 439,52 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	367,87	367,32
Патока	78,0	104,63	81,61	45,99	35,87
Итого	—	941,62	917,34	413,86	403,19
Выход	91,0	1000,0	910,0	439,52	399,96

Рецептура фруктового слоя На 306,39 кг

Сахарный песок	99,85	752,58	751,45	230,58	230,23
Патока	78,0	39,22	30,59	12,02	9,38
Пюре яблочное	10,0	472,10	47,21	144,65	14,47
Пюре сливовое	10,0	183,80	18,38	56,31	5,63
Итого	—	1447,70	847,63	443,56	259,71
Выход	84,0	1000,0	840,0	306,39	257,37
Влажность 16,0 \pm 3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,02	248,76	252,4	250,1
Сахарный песок	99,85	598,45	597,55	601,8	600,9
Патока	78,0	58,01	45,25	58,3	45,5
Пюре яблочное	10,0	144,65	14,47	146,0	14,6
Пюре сливовое	10,0	56,31	5,63	57,0	5,7
Подварка фруктовая . . .	69,0	30,02	20,72	30,1	20,8
Кислота лимонная	98,0	0,91	0,89	0,9	0,9
Коньяк	—	13,90	—	14,0	—
Эссенция фруктовая . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого	—	1154,27	933,27	1161,5	938,5
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

РЕЦЕПТУРА № 222

Конфеты «МАЛИНОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктового и помады крем-брюле с добавлением малиновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	87,5	763,82	668,34	763,82	668,34
Шоколадная глазурь	99,1	241,17	239,00	241,17	239,00
Итого	—	1004,99	907,34	1004,99	907,34
Выход	90,28	1000,0	902,8	1000,0	902,8

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Помадный слой	90,0	504,03	453,63	384,99	346,49
Фруктовый слой	85,0	504,04	428,43	385,0	327,25
Итого	—	1008,07	882,06	769,99	673,74
Выход	87,5	1000,0	875,0	763,82	668,34

Рецептура помадного слоя

На 384,99 кг

Помада крем-брюле	90,0	886,39	797,75	341,25	307,13
Подварка малиновая	80,0	133,46	106,77	51,38	41,10
Эссенция ванильная	—	2,8	—	1,08	—
Итого	—	1022,65	904,52	393,71	348,23
Выход	90,0	1000,0	900,0	384,99	346,49

Рецептура фруктового слоя

На 385,0 кг

Фруктовая масса	85,0	706,45	600,48	271,98	231,18
Подварка малиновая	80,0	315,01	252,01	121,28	97,02
Кислота лимонная	98,0	1,82	1,78	0,7	0,69
Эссенция малиновая	—	2,43	—	0,94	—
Итого	—	1025,71	854,27	394,90	328,89
Выход	85,0	1000,0	850,0	385,0	327,25

Влажность $15,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помады крем-брюле

На 341,25 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	211,25	210,93
Патока	78,0	90,19	70,35	30,78	24,01
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	102,58	75,91
Итого	—	1009,86	910,93	344,61	310,85
Выход	90,0	1000,0	900,0	341,25	307,13

Рецептура фруктовой массы

На 271,98 кг

Сахарный песок	99,85	786,66	785,48	213,96	213,64
Пюре яблочное	10,0	361,20	36,12	98,24	9,82
Пюре абрикотовое	10,0	361,20	36,12	98,24	9,82
Итого	—	1509,06	857,72	410,44	233,28
Выход	85,0	1000,0	850,0	271,98	231,18

Уваривание подварки

На 172,66 кг

Подварка малиновая	69,0	1169,96	807,27	202,00	139,38
Выход	80,0	1000,0	800,0	172,66	138,12

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	241,17	239,00	241,9	239,7
Сахарный песок	99,85	425,21	424,57	426,4	425,8
Патока	78,0	30,78	24,01	30,9	24,1
Молоко сгущенное	74,0	102,58	75,91	102,8	76,1
Подварка малиновая	69,0	202,00	139,38	202,6	139,8
Пюре яблочное	10,0	98,24	9,82	98,5	9,85
Пюре абрикотовое	10,0	98,24	9,82	98,5	9,85
Кислота лимонная	98,0	0,7	0,69	0,7	0,7
Эссенция ванильная	—	1,08	—	1,1	—
Эссенция малиновая	—	0,94	—	1,0	—
Итого	—	1200,94	923,20	1204,4	925,9
Выход	90,28	1000,0	902,8	1000,0	902,8

РЕЦЕПТУРА № 223

Конфеты «МАНДАРИНОВЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктово-помадного с мандариновой подваркой и из помады крем-брюле. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,5	753,82	682,21	753,82	682,21
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,31	249,05	251,31	249,05
Итого	—	1005,13	931,26	1005,13	931,26
Выход	92,66	1000,0	926,6	1000,0	926,6

Рецептура корпуса

На 753,82 кг

Слой из помады крем-брюле	90,0	504,03	453,63	379,95	341,96
Фруктово-помадный слой	91,0	504,03	458,67	379,95	345,75
Итого	—	1008,06	912,30	759,90	687,71
Выход	90,5	1000,0	905,0	753,82	682,21

Рецептура слоя из помады крем-брюле

На 379,95 кг

Помада крем-брюле	90,0	959,54	863,59	364,58	328,11
Подварка мандариновая	80,0	51,16	40,93	19,44	15,54
Эссенция мандариновая	—	4,47	—	1,70	—
Итого	—	1015,17	904,52	385,72	343,65
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,95	341,96
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура фруктово-помадного слоя

На 379,95 кг

Сахарная помада	91,0	915,73	833,31	347,93	316,62
Подварка мандариновая	80,0	100,14	80,11	38,05	30,44
Кислота лимонная	98,0	1,17	1,15	0,44	0,43

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция мандариновая	—	1,15	—	0,44	—
Краска желтая	—	0,13	—	0,05	—
Итого	—	1018,32	914,57	386,91	347,49
Выход	91,0	1000,0	910,0	379,95	345,75
Влажность $9,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура помады крем-брюле

На 364,58 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	225,70	225,36
Патока	78,0	90,19	70,35	32,88	25,65
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	109,60	81,10
Итого	—	1009,86	910,93	368,18	332,11
Выход	90,0	1000,0	900,0	364,58	328,12

Рецептура сахарной помады

На 347,93 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	291,21	290,77
Патока	78,0	104,63	81,61	36,40	28,39
Итого	—	941,62	917,34	327,61	319,16
Выход	91,0	1000,0	910,0	347,93	316,62

Уваривание подварки

На 57,49 кг

Подварка мандариновая	69,0	1169,95	807,27	67,26	46,41
Выход	80,0	1000,0	800,0	57,49	45,99

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,31	249,05	252,2	249,9
Сахарный песок	99,85	516,91	516,13	518,7	517,9
Патока	78,0	69,28	54,04	69,5	54,2
Молоко сгущенное	74,0	109,60	81,10	110,0	81,4
Подварка мандариновая	69,0	67,26	46,41	67,5	46,6
Кислота лимонная	98,0	0,44	0,43	0,44	0,43
Эссенция мандариновая	—	2,14	—	2,15	—
Краска желтая	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1016,99	947,16	1020,54	950,43
Выход	92,66	1000,0	926,6	1000,0	926,6

РЕЦЕПТУРА № 224

Конфеты «НАЗАР СТОДОЛЯ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктово-ликерного и молочно-помадного с добавлением клубничной подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,1 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	85,0	656,56	558,08	656,56	558,08
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,14	908,48	1010,14	908,48
Выход	89,94	1000,0	899,4	1000,0	899,4

Рецептура корпуса		На 656,56 кг			
Помадный слой	86,0	545,97	469,53	358,46	308,28
Ликерный слой	80,0	484,15	387,32	317,87	254,30
Итого	—	1030,12	856,85	676,33	562,58
Выход	85,0	1000,0	850,0	656,56	558,08

Рецептура помадного слоя		На 358,46 кг			
Помада молочная	91,0	847,38	771,12	303,75	276,41
Подварка клубничная	80,0	119,78	95,82	42,94	34,35
Спирт	—	51,99	—	18,64	—
Итого	—	1019,15	866,94	365,33	310,76
Выход	86,0	1000,0	860,0	358,46	308,28
Влажность $14,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура ликерного слоя		На 317,87 кг			
Сахарный песок	99,85	789,67	788,49	251,01	250,63
Пюре клубничное	10,0	320,20	32,02	101,78	10,18
Спирт	—	95,06	—	30,22	—
Итого	—	1204,93	820,51	383,01	260,81
Выход	80,0	1000,0	800,0	317,87	254,30
Содержание сухих веществ $80,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молочной помады		На 303,75 кг			
Сахарный песок	99,85	543,04	542,23	164,95	164,70
Молоко сгущенное	74,0	442,03	327,10	134,27	99,36
Патока	78,0	66,31	51,72	20,14	15,71
Итого	—	1051,38	921,05	319,36	279,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	303,75	276,41

Уваривание подварки		На 42,94 кг			
Подварка клубничная	69,0	1169,96	807,27	50,24	34,66
Выход	80,0	1000,0	800,0	42,94	34,35

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	355,0	351,8
Сахарный песок	99,85	415,96	415,33	417,6	417,0
Патока	78,0	20,14	15,71	20,3	15,8
Молоко сгущенное	74,0	134,27	99,36	134,9	99,8
Пюре клубничное	10,0	101,78	10,18	102,0	10,2
Подварка клубничная	69,0	50,24	34,66	50,4	34,8
Спирт	—	48,86	—	49,1	—
Итого	—	1124,83	925,64	1129,3	929,4
Выход	89,94	1000,0	899,4	1000,0	899,4

Конфеты «НИКОЛАЕВСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: желеино-ликерного и помадно-сбивного с добавлением сливового варенья. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $15,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	81,0	787,88	638,18	787,88	638,18
Шоколадная глазурь	99,1	222,20	220,20	222,20	220,20
Итого	—	1010,08	858,38	1010,08	858,38
Выход	84,98	1000,0	849,8	1000,0	849,8

Рецептура корпуса

На 787,88 кг

Сбивной слой	90,0	504,03	453,63	397,12	357,41
Желеино-ликерный слой	72,0	504,03	362,90	397,12	285,93
Итого	—	1008,06	816,53	794,24	643,34
Выход	81,0	1000,0	810,0	787,88	638,18

Рецептура сбивного слоя

На 397,12 кг

Сахарная помада	91,0	871,30	792,88	346,01	314,87
Варенье сливовое	72,0	156,15	112,43	62,01	44,65
Яичный белок	12,0	22,75	2,73	9,03	1,08
Кислота лимонная	98,0	1,06	1,04	0,42	0,41
Спирт	—	12,32	—	4,89	—
Итого	—	1063,58	909,08	422,36	361,0
Выход	90,0	1000,0	900,0	397,12	357,4
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура желеино-ликерного слоя

На 397,12 кг

Сахарный песок	99,85	679,66	678,64	269,91	269,51
Патока	78,0	33,97	26,50	13,49	10,52
Агаронд	85,0	17,00	14,45	6,75	5,74
Спирт	—	20,39	—	8,06	—
Кислота лимонная	98,0	10,09	9,89	4,01	3,93
Эссенция апельсиновая	—	1,36	—	0,54	—
Итого	—	762,47	729,48	302,76	289,70
Выход	72,0	1000,0	720,0	397,12	285,93

Содержание сухих ве-
ществ $72,0 \pm 3,0\%$

Рецептура сахарной помады

На 346,01 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	289,61	289,18
Патока	78,0	104,63	81,61	36,20	28,24
Итого	—	941,62	917,34	325,81	317,42
Выход	91,0	1000,0	910,0	346,01	314,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	222,20	220,20	223,3	221,3
Сахарный песок	99,85	559,52	558,69	562,3	561,5
Патока	78,0	49,69	38,76	49,9	38,9
Варенье сливовое	72,0	62,01	44,65	62,2	44,9
Яичный белок	12,0	9,03	1,08	9,2	1,1
Агаронд	85,0	6,75	5,74	6,8	5,8
Спирт	—	12,95	—	13,0	—
Кислота лимонная	98,0	4,43	4,34	4,54	4,4
Эссенция апельсиновая	—	0,54	—	0,54	—
Итого	—	927,12	873,46	931,74	877,9
Выход	84,98	1000,0	849,8	1000,0	849,8

РЕЦЕПТУРА № 226

Конфеты «НОВЫЙ ХАРЬКОВ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: желеино-ликерного и из помады крем-брюле. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $14,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	81,0	757,58	613,64	757,58	613,64
Шоколадная глазурь . .	99,1	252,57	250,30	252,57	250,30
Итого	—	1010,15	863,94	1010,15	863,94
Выход	85,53	1000,0	855,3	1000,0	855,3

Рецептура корпуса

На 757,58 кг

Помадный слой	90,0	504,03	453,63	381,84	343,66
Желейно-ликерный слой .	72,0	504,03	362,90	381,84	274,92
Итого	—	1008,06	816,53	763,68	618,58
Выход	81,0	1000,0	810,0	757,58	613,64

Рецептура помадного слоя

На 381,84 кг

Помада крем-брюле . . .	90,0	1008,05	907,25	384,91	346,42
Спирт	—	19,94	—	7,61	—
Эссенция ванильная . .	—	1,99	—	0,76	—
Итого	—	1029,98	907,25	393,28	346,42
Выход	90,0	1000,0	900,0	381,84	343,66
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура помады крем-брюле

На 384,91 кг

Сахарный песок	99,85	542,09	541,28	208,66	208,35
Молоко сгущенное	74,0	441,20	326,49	169,82	125,67
Патока	78,0	58,90	45,94	22,67	17,68
Итого	—	1042,19	913,71	401,15	351,70
Выход	90,0	1000,0	900,0	384,91	346,42

Рецептура желеино-ликерного слоя

На 381,84 кг

Сахарный песок	99,85	679,58	678,56	259,49	259,10
Патока	78,0	33,96	26,49	12,97	10,12
Агароид	85,0	16,99	14,44	6,49	5,52
Кислота лимонная . . .	98,0	10,19	9,99	3,89	3,81
Спирт	—	20,39	—	7,79	—
Эссенция ванильная . . .	—	3,40	—	1,30	—
Итого	—	764,51	729,48	291,93	278,55
Выход	72,0	1000,0	720,0	381,84	274,92
Содержание сухих ве- ществ $72,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	252,57	250,30	253,7	251,4
Сахарный песок	99,85	468,15	467,45	470,2	469,5
Патока	78,0	35,64	27,80	35,8	27,9
Молоко сгущенное	74,0	169,82	125,67	170,6	126,2
Агароид	85,0	6,49	5,52	6,6	5,6
Спирт	—	15,40	—	15,5	—
Кислота лимонная . . .	98,0	3,89	3,81	4,0	3,8
Эссенция ванильная . . .	—	2,06	—	2,1	—
Итого	—	954,02	880,55	958,5	884,4
Выход	85,53	1000,0	855,3	1000,0	855,3

РЕЦЕПТУРА № 227
Конфеты «ПИКОВАЯ ДАМА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и помадно-пралинового. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 84 штук. Влажность конфет $10,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Рецептура конфет					
Корпус	85,0	707,07	601,01	707,07	601,01
Шоколадная глазурь	99,1	302,72	300,00	302,72	300,00
Итого	—	1009,79	901,01	1009,79	901,01
Выход	89,2	1000,0	892,0	1000,0	892,0
Рецептура корпуса		На 707,07 кг			
Помадно - пралиновый слой	88,0	609,41	536,28	430,90	379,19
Ликерный слой	74,0	433,20	320,57	306,30	226,66
Итого	—	1042,61	856,85	737,20	605,85
Выход	85,0	1000,0	850,0	707,07	601,01
Рецептура помадно-пралинового слоя		На 430,90 кг			
Молочная помада	91,0	457,59	416,41	197,18	179,43
Сахарная помада	91,0	49,25	44,82	21,22	19,31
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	237,60	231,66	102,38	99,82
Молоко сгущенное	74,0	79,97	59,18	34,46	25,50
Масло сливочное	84,0	12,72	10,68	5,48	4,60
Сахаро-паточный сироп	73,0	170,34	124,35	73,40	53,58
Ванилин	—	0,14	—	0,06	—
Итого	—	1007,61	887,10	434,18	382,24
Выход	88,0	1000,0	880,0	430,90	379,19
Влажность 12,0±2,0%					
Рецептура ликерного слоя		На 306,30 кг			
Сахарный песок	99,85	729,66	728,57	223,49	223,15
Патока	78,0	38,97	30,40	11,94	9,31
Спирт	—	102,14	—	31,28	—
Вино «Мадера»	—	94,84	—	29,05	—
Итого	—	965,61	758,97	295,76	232,46
Выход	74,0	1000,0	740,0	306,30	226,66
Содержание сухих ве- ществ 74,0±2,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура сахарной помады					
На 21,22 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	17,76	17,73
Патока	78,0	104,63	81,61	2,22	1,73
Итого	—	941,62	917,34	19,98	19,46
Выход	91,0	1000,0	910,0	21,22	19,31
Рецептура молочной помады					
На 197,18 кг					
Сахарный.песок	99,85	624,68	623,74	123,17	122,99
Патока	78,0	91,00	70,98	17,94	13,99
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	59,81	44,26
Итого	—	1019,03	919,20	200,92	181,24
Выход	91,0	1000,0	910,0	197,18	179,43
Рецептура сахаро-паточного сиропа					
На 73,40 кг					
Сахарный песок	99,85	669,43	668,43	49,13	49,06
Патока	78,0	83,68	65,27	6,14	4,79
Итого	—	753,11	733,70	55,27	53,85
Выход	73,0	1000,0	730,0	73,40	53,58
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	302,72	300,0	304,5	301,8
Сахарный песок	99,85	413,55	412,93	416,0	415,4
Патока	78,0	38,24	29,82	38,5	30,0
Молоко сгущенное	74,0	94,27	69,76	94,8	70,2
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	102,38	99,82	103,0	100,4
Масло сливочное	84,0	5,48	4,60	5,5	4,6
Спирт	—	31,28	—	31,5	—
Вино «Мадера»	—	29,05	—	29,2	—
Ванилин	—	0,06	—	0,06	—
Итого	—	1017,03	916,93	1023,06	922,4
Выход	89,2	1000,0	892,0	1000,0	892,0

РЕЦЕПТУРА № 228

Конфеты «ПЛАМЯ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус состоит из двух слоев: марципанового и помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $6,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	656,57	597,48	656,57	597,48
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	947,88	1010,15	947,88
Выход	93,84	1000,0	938,4	1000,0	938,4

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Помадный слой	91,0	616,29	560,82	404,64	368,22
Марципановый слой	89,0	400,59	356,53	263,02	234,09
Итого	—	1016,88	917,35	667,66	602,31
Выход	91,0	1000,0	910,0	656,57	597,48

Рецептура помадного слоя

На 404,64 кг

Сахарная помада	91,0	1002,02	911,84	405,46	368,97
Кислота лимонная	98,0	5,61	5,50	2,27	2,22
Эссенция ароматная	—	3,99	—	1,61	—
Итого	—	1011,62	917,34	409,34	371,19
Выход	91,0	1000,0	910,0	404,64	368,22

Рецептура сахарной помады

На 405,46 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	339,37	338,86
Патока	78,0	104,63	81,61	42,42	33,09
Итого	—	941,62	917,34	381,79	371,95
Выход	91,0	1000,0	910,0	405,46	368,97

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура марципанового слоя					
На 263,02 кг					
Сахарный песок	99,85	659,29	658,30	173,41	173,15
Патока	78,0	14,13	11,02	3,72	2,90
Ядро миндаля очищен- ное подсушенное тер- тое	96,0	188,36	180,83	49,54	47,56
Масло сливочное	84,0	60,32	50,67	15,87	13,33
Эссенция ароматная	—	4,71	—	1,24	—
Спирт	—	47,09	—	12,39	—
Краска красная	—	2,35	—	0,62	—
Итого	—	976,25	900,82	256,79	236,94
Выход	89,0	1000,0	890,0	263,02	234,09
Влажность 11,0±2,0%					

Влажность $11,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	356,8	353,6
Сахарный песок	99,85	512,78	512,01	517,5	516,7
Патока	78,0	46,14	35,99	46,5	36,3
Ядро миндаля очищенное подсушенное тертое	96,0	49,54	47,56	50,0	48,0
Кислота лимонная	98,0	2,27	2,22	2,2	2,2
Масло сливочное	84,0	15,87	13,33	16,1	13,5
Эссенция ароматная	—	2,85	—	2,9	—
Спирт	—	12,39	—	12,5	—
Краска красная	—	0,62	—	0,60	—
Итого	—	996,04	961,51	1005,1	970,3
Выход	93,84	1000,0	938,4	1000,0	938,4

РЕЦЕПТУРА № 229

Конфеты «ПРИВЕТ ОКТЯБРЮ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктово-помадного с добавлением наливки «Запеканка». Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 84 штук. Влажность конфет $12,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,2	707,08	588,29	707,08	588,29
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,11	888,59	1010,11	888,59
Выход	87,97	1000,0	879,7	1000,0	879,7

Рецептура корпуса

На 707,08 кг

Фруктово-помадный слой	88,0	604,84	532,26	427,67	376,35
Ликерный слой	76,0	403,22	306,45	285,11	216,68
Итого	—	1008,06	838,71	712,78	593,03
Выход	83,2	1000,0	832,0	707,08	588,29

Рецептура ликерного слоя

На 285,11 кг

Сахарный песок	99,85	780,68	779,51	222,58	222,2
Спирт	—	50,00	—	14,26	—
Коньяк	—	120,00	—	34,21	—
Итого	—	950,68	779,51	271,05	222,25
Выход	76,0	1000,0	760,0	285,11	216,68
Содержание сухих веществ $76,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура фруктово-помадного слоя

На 427,67 кг

Сахарная помада	91,0	868,01	789,89	371,22	337,81
Подварка клубничная	80,0	100,00	80,00	42,77	34,22
Кислота лимонная	98,0	1,20	1,18	0,51	0,50

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Наливка «Запеканка»	40,0	40,00	16,00	17,11	6,84
Спирт	—	40,00	—	17,11	—
Краска красная	—	0,10	—	0,04	—
Итого	—	1049,31	887,07	448,76	379,37
Выход	88,0	1000,0	880,00	427,67	376,35
Влажность $12,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 371,22 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	310,71	310,24
Патока	78,0	104,63	81,61	38,84	30,30
Итого	—	941,62	917,34	349,55	340,54
Выход	91,0	1000,0	910,0	371,22	337,81

Уваривание подварки

На 42,77 кг

Подварка клубничная	69,0	1169,96	807,27	50,04	34,53
Выход	80,0	1000,0	800,0	42,77	34,22

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	303,03	300,30	304,6	301,9
Сахарный песок	99,85	533,29	532,49	536,1	535,3
Патока	78,0	38,84	30,30	39,1	30,5
Подварка клубничная	69,0	50,04	34,53	50,3	34,7
Кислота лимонная	98,0	0,51	0,50	0,5	0,5
Наливка «Запеканка»	40,0	17,11	6,84	17,3	6,9
Спирт	—	31,37	—	31,5	—
Коньяк	—	34,21	—	34,4	—
Краска красная	—	0,04	—	0,04	—
Итого	—	1008,44	904,96	1013,84	909,8
Выход	87,97	1000,0	879,7	1000,0	879,7

РЕЦЕПТУРА № 230

Конфеты «СЛАВЯНСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: молочно-ликерного с добавлением тертого какао и помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Корпус	86,5	727,27	629,09	727,27	629,09
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	282,85	280,30
Итого	—	1010,12	909,39	1010,12	909,39
Выход	90,03	1000,0	900,3	1000,0	900,3

Рецептура конфет

Рецептура корпуса

На 727,27 кг

Помадный слой	91,0	458,91	417,61	333,75	303,71
Ликерный слой	81,0	560,89	454,32	407,92	330,42
Итого	—	1019,80	871,93	741,67	634,13
Выход	86,5	1000,0	865,0	727,27	629,09

Рецептура помадного слоя

На 333,75 кг

Сахарный песок	99,85	838,68	837,42	279,91	279,49
Патока	78,0	104,83	81,77	34,99	27,29
Эссенция ванильная	—	2,90	—	0,97	—
Итого	—	946,41	919,19	315,87	306,78
Выход	91,0	1000,0	910,0	333,75	303,71

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерного слоя

На 407,92 кг

Сахарный песок	99,85	570,35	569,49	232,66	232,31
Молоко сгущенное	74,0	276,86	204,88	112,94	83,58
Тертое какао	97,4	47,54	46,30	19,39	18,89
Вино «Мадера»	—	47,73	—	19,47	—
Итого	—	942,48	820,67	384,46	334,78
Выход	81,0	1000,0	810,0	407,92	330,42

Содержание сухих веществ $81,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	282,85	280,30	284,2	281,6
Сахарный песок	99,85	512,57	511,80	515,0	514,2
Патока	78,0	34,99	27,29	35,1	27,4
Молоко сгущенное	74,0	112,94	83,58	113,5	84,0
Тертое какао	97,4	19,39	18,89	19,5	19,0
Вино «Мадера»	—	19,47	—	19,6	—
Эссенция ванильная	—	0,97	—	1,0	—
Итого	—	983,18	921,86	987,9	926,2
Выход	90,03	1000,0	900,3	1000,0	900,3

РЕЦЕПТУРА № 231

Конфеты «СПУТНИК»

Глазированные шоколадом конфеты конусообразной формы. Корпус состоит из двух слоев: пралинового и молочно-ликерного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $5,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,0	757,58	704,55	757,58	704,55
Шоколадная глазурь	99,1	252,47	250,20	252,47	250,20
Итого	—	1010,05	954,75	1010,05	954,75
Выход	94,52	1000,0	945,2	1000,0	945,2

Рецептура корпуса

На 757,58 кг

Пралиновый слой	99,0	611,04	604,93	462,91	458,28
Ликерный слой	80,0	415,71	332,57	314,93	251,94
Итого	—	1026,75	937,50	777,84	710,22
Выход	93,0	1000,0	930,0	757,58	704,55

Рецептура пралинового слоя

На 462,91 кг

Сахарная пудра	99,85	369,40	368,85	171,00	170,74
Тертое какао	97,4	199,10	193,92	92,17	89,77
Ядро миндаля жареное	97,5	299,88	292,38	138,82	135,35
Масло какао	100,0	49,98	49,98	23,14	23,14
Масло кокосовое	100,0	99,96	99,96	46,27	46,27
Ванилин	—	0,3	—	0,14	—
Итого	—	1018,62	1005,09	471,54	465,27
Выход	99,0	1000,0	990,0	462,91	458,28

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерного слоя

На 314,93 кг

Сахарный песок	99,85	478,15	477,43	150,58	150,35
Патока	78,0	98,85	77,10	31,13	24,28
Молоко сгущенное	74,0	345,96	256,01	108,95	80,62
Коньяк	—	79,08	—	24,90	—
Вино	—	39,53	—	12,45	—
Ванилин	—	0,30	—	0,09	—
Итого	—	1041,87	810,54	328,10	255,25
Выход	80,0	1000,0	800,00	314,93	251,94

Содержание сухих веществ $80,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	252,47	250,20	253,4	251,1
Сахарный песок	99,85	150,58	150,35	151,1	150,9
Сахарная пудра	99,85	171,00	170,74	171,7	171,4
Патока	78,0	31,13	24,28	31,3	24,4
Молоко сгущенное	74,0	108,95	80,62	109,3	80,9
Тертое какао	97,4	92,17	89,77	92,5	90,1
Ядро миндаля жареное	97,5	138,82	135,35	139,4	135,9
Масло какао	100,0	23,14	23,14	23,2	23,2
Масло кокосовое	100,0	46,27	46,27	46,4	46,4
Коньяк	—	24,90	—	25,0	—
Вино	—	12,45	—	12,5	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1052,11	970,72	1056,03	974,3
Выход	94,52	1000,0	945,2	1000,0	945,2

РЕЦЕПТУРА № 232

Конфеты «СТОЛИЧНЫЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: молочно-ликерного и молочно-помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	86,1	656,63	565,36	656,63	565,36
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	353,48	350,30
Итого	—	1010,11	915,66	1010,11	915,66
Выход	90,65	1000,0	906,5	1000,0	906,5

Рецептура корпуса

На 656,63 кг

Помадный слой	88,0	546,07	480,54	358,57	315,54
Ликерный слой	80,0	484,25	387,40	317,97	254,38
Итого	—	1030,32	867,94	676,54	569,92
Выход	86,1	1000,0	861,0	656,63	565,36

Рецептура помадного слоя

На 358,57 кг

Молочная помада	91,0	974,84	887,10	349,55	318,09
Спирт	—	43,87	—	15,73	—
Итого	—	1018,71	887,10	365,28	318,09
Выход	88,0	1000,0	880,0	358,57	315,54

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

Рецептура молочной помады

На 349,55 кг

Сахарный песок	99,85	543,04	542,23	189,82	189,54
Молоко сгущенное	74,0	442,03	327,10	154,51	114,34
Патока	78,0	66,31	51,72	23,18	18,08
Итого	—	1051,38	921,05	367,51	321,96
Выход	91,0	1000,0	910,0	349,55	318,09

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерного слоя

На 317,97 кг

Сахарный песок	99,85	505,03	504,27	160,58	160,34
Молоко сгущенное	74,0	427,35	316,24	135,88	100,55
Спирт	—	84,30	—	26,80	—
Эссенция ванильная	—	1,94	—	0,62	—
Итого	—	1018,62	820,51	323,88	260,89
Выход	80,0	1000,0	800,0	317,97	254,38
Содержание сухих веществ $80,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	355,1	351,9
Сахарный песок	99,85	350,40	349,88	352,0	351,5
Патока	78,0	23,18	18,08	23,3	18,2
Молоко сгущенное	74,0	290,39	214,89	291,8	215,9
Эссенция ванильная	—	0,62	—	0,6	—
Спирт	—	42,53	—	42,7	—
Итого	—	1060,60	933,15	1065,5	937,5
Выход	90,65	1000,0	906,5	1000,0	906,5

РЕЦЕПТУРА № 233

Конфеты «ШЕБЕЛИНСКИЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: желеино-ликерного и молочно-помадного с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $14,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	81,0	757,58	613,64	757,58	613,64
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	252,57	250,30
Итого	—	1010,15	863,94	1010,15	863,94
Выход	85,53	1000,0	855,3	1000,0	855,3

Рецептура корпуса

На 757,58 кг

Помадный слой	90,0	504,03	453,63	381,84	343,66
Желейно-ликерный слой	72,0	504,03	362,90	381,84	274,92
Итого	—	1008,06	816,53	763,68	618,58
Выход	81,0	1000,0	810,0	757,58	613,64

Рецептура помадного слоя

На 381,84 кг

Молочная помада	91,0	966,70	879,70	369,12	335,90
Порошок какао	95,0	29,00	27,58	11,07	10,52
Спирт	—	19,30	—	7,37	—
Эссенция ванильная	—	2,90	—	1,11	—
Итого	—	1017,90	907,25	388,67	346,42
Выход	90,0	1000,0	900,0	381,84	343,66

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура молочной помады

На 369,12 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	230,58	230,23
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	91,00	70,98	33,59	26,20
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	111,97	82,86
Итого	—	1019,03	919,20	376,14	339,29
Выход	91,0	1000,0	910,0	369,12	335,90

Рецептура желеино-ликерного слоя

На 381,84 кг

Сахарный песок	99,85	679,57	678,55	259,49	259,10
Патока	78,0	33,97	26,50	12,97	10,12
Агароид	85,0	16,99	14,44	6,48	5,51
Кислота лимонная	98,0	10,19	9,99	3,89	3,81
Спирт	—	20,39	—	7,79	—
Эссенция ромовая	—	3,40	—	1,30	—
Итого	—	764,51	729,48	291,92	278,54
Выход	72,0	1000,0	720,0	381,84	274,92

Влажность $28,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	254,3	252,0
Сахарный песок	99,85	490,07	489,33	493,3	492,6
Патока	78,0	46,56	36,32	46,9	36,6
Молоко сгущенное	74,0	111,97	82,86	112,7	83,4
Порошок какао	95,0	11,07	10,52	11,2	10,6
Агароид	85,0	6,48	5,51	6,5	5,5
Спирт	—	15,16	—	15,3	—
Кислота лимонная	98,0	3,89	3,81	3,9	3,8
Эссенция ванильная	—	1,11	—	1,1	—
Эссенция ромовая	—	1,30	—	1,3	—
Итого	—	940,18	878,65	946,5	884,5
Выход	85,53	1000,0	855,3	1000,0	855,3

РЕЦЕПТУРА № 234

Конфеты «ЭСМЕРАЛЬДА»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус состоит из двух слоев: ликерного и фруктового. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	84,0	656,57	551,52	656,57	551,52
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Итого	—	1010,15	901,92	1010,15	901,92
Выход	89,29	1000,0	892,9	1000,0	892,9

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Фруктовый слой	84,0	685,64	575,94	450,17	378,14
Ликерный слой	79,0	342,82	270,83	225,09	177,82
Итого	—	1028,46	846,77	675,26	555,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	656,57	551,52

Рецептура ликерного слоя

На 225,09 кг

Сахарный песок	99,85	811,48	810,26	182,66	182,39
Коньяк	—	101,43	—	22,83	—
Вино «Мадера»	—	101,43	—	22,83	—
Краска красная	—	1,01	—	0,23	—
Итого	—	1015,35	810,26	228,55	182,39
Выход	79,0	1000,0	790,0	225,09	177,82
Содержание сухих ве- ществ $79,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура фруктового слоя На 450,17 кг

Сахарный песок	99,85	649,00	648,03	292,16	291,72
Пюре абрикосовое	10,0	456,40	45,64	205,46	20,55
Подварка земляничная или клубничная	69,0	223,10	153,94	100,43	69,30
Итого	—	1328,50	847,61	598,05	381,57
Выход	84,0	1000,0	840,0	450,17	378,14
Влажность $16,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Шоколадная глазурь . .	99,1	353,58	350,40	357,0	353,8
Сахарный песок	99,85	474,82	474,11	479,5	478,8
Пюре абрикосовое	10,0	205,46	20,55	208,0	20,8
Подварка земляничная или клубничная	69,0	100,43	69,30	101,4	70,0
Коньяк	—	22,83	—	23,1	—
Вино «Мадера»	—	22,83	—	23,1	—
Краска красная	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1180,18	914,36	1192,33	923,4
Выход	89,29	1000,0	892,9	1000,0	892,9

Конфеты «ЯРОСЛАВНА»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: кремового и шоколадно-помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	251,21	248,95
Итого	—	1004,98	927,34	1004,98	927,34
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Кремовый слой	90,0	504,03	453,63	379,92	341,93
Шоколадно-помадный слой	90,0	504,03	453,63	379,92	341,93
Итого	—	1008,06	907,26	759,84	683,86
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Рецептура кремового слоя

На 379,92 кг

Сливочная помада	90,0	732,73	659,46	278,38	250,54
Масло сливочное	84,0	104,68	87,93	39,77	33,41
Масло какао	100,0	161,70	161,70	61,43	61,43
Коньяк	—	20,54	—	7,80	—
Спирт	—	20,54	—	7,80	—
Ванилин	—	0,1	—	0,04	—
Итого	—	1040,29	909,09	395,22	345,38
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,92	341,93

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-помадного слоя На 379,92 кг

Сливочная помада	90,0	844,11	759,70	320,69	288,62
Тертое какао	97,4	151,50	147,56	57,56	56,06
Коньяк	—	16,81	—	6,39	—
Спирт	—	16,81	—	6,39	—
Итого	—	1029,23	907,26	391,03	344,68
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,92	341,93

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сливочной помады

На 599,07 кг

Сахарный песок	99,85	526,43	525,64	315,37	314,90
Молоко сгущенное	74,0	256,23	189,61	153,50	113,59
Патока	78,0	74,41	58,04	44,58	34,77
Масло сливочное	84,0	163,86	137,64	98,16	82,45
Итого	—	1020,93	910,93	611,61	545,71
Выход	90,0	1000,0	900,0	599,07	539,16

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,21	248,95	252,2	249,9
Сахарный песок	99,85	315,37	314,90	316,6	316,1
Патока	78,0	44,58	34,77	44,7	34,9
Молоко сгущенное	74,0	153,50	113,59	154,1	114,0
Масло сливочное	84,0	137,93	115,86	138,5	116,3
Масло какао	100,0	61,43	61,43	61,7	61,7
Тертое какао	97,4	57,56	56,06	57,8	56,3
Коньяк	—	14,19	—	14,2	—
Спирт	—	14,19	—	14,2	—
Ванилин	—	0,04	—	0,04	—
Итого	—	1050,00	945,56	1054,04	949,2
Выход	92,27	1000,0	922,7	1000,0	922,7

РЕЦЕПТУРА № 236

Конфеты «ЯХТА»

Глазированные шоколадом конфеты овальной или прямоугольной формы. Корпус состоит из двух слоев: фруктового и помадного. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $10,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	86,5	763,70	660,60	763,70	660,60
Шоколадная глазурь	99,1	241,17	239,00	241,17	239,00
Итого	—	1004,87	899,60	1004,87	899,60
Выход	89,6	1000,0	896,0	1000,0	896,0
Рецептура корпуса					
		На 763,70 кг			
Помадный слой	89,5	503,53	450,66	384,55	344,17
Фруктовый слой	83,5	503,52	420,44	384,54	321,09
Итого	—	1007,05	871,10	769,09	665,26
Выход	86,5	1000,0	865,0	763,70	660,60
Рецептура помадного слоя					
		На 384,55 кг			
Помада фруктовая	90,0	947,39	852,65	364,32	327,89
Подварка цитрусовая	80,0	56,00	44,80	21,53	17,22
Кислота лимонная	98,0	1,16	1,14	0,45	0,44
Эссенция цитрусовая	—	1,16	—	0,45	—
Итого	—	1005,71	898,59	386,75	345,55
Выход	89,5	1000,0	895,0	384,55	344,17
Влажность 10,5±2,0%					
Рецептура фруктовой помады					
		На 364,32 кг			
Сахарный песок	99,85	900,28	898,93	327,99	327,50
Пюре абрикосовое	10,0	60,0	6,0	21,86	2,19
Пюре яблочное	10,0	60,0	6,0	21,86	2,19
Итого	—	1020,28	910,93	371,71	331,88
Выход	90,0	1000,0	900,0	364,32	327,89

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктового слоя		На 384,54 кг			
Желейная масса	84,0	942,88	792,02	362,58	304,57
Подварка цитрусовая . . .	69,0	64,17	44,28	24,68	17,03
Кислота лимонная	98,0	2,96	2,90	1,14	1,12
Эссенция цитрусовая	—	2,17	—	0,83	—
Итого	—	1012,18	839,20	389,23	322,72
Выход	83,5	1000,0	835,0	384,54	321,09
Влажность 16,5±3,0%					
Рецептура желейной массы		На 362,58 кг			
Сахарный песок	99,85	777,44	776,27	281,88	281,46
Пюре яблочное	10,0	356,82	35,68	129,38	12,94
Пюре абрикосовое	10,0	356,82	35,68	129,38	12,94
Итого	—	1491,08	847,63	540,64	307,34
Выход	84,0	1000,0	840,0	362,58	304,57
Уваривание подварки		На 21,53 кг			
Подварка цитрусовая . . .	69,0	1169,96	807,27	25,19	17,38
Выход	80,0	1000,0	800,0	21,53	17,22
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	241,17	239,00	242,5	240,3
Сахарный песок	99,85	609,87	608,96	613,0	612,1
Пюре абрикосовое	10,0	151,24	15,13	152,0	15,2
Пюре яблочное	10,0	151,24	15,13	152,0	15,2
Подварка цитрусовая . . .	69,0	49,87	34,41	50,1	34,6
Кислота лимонная	98,0	1,59	1,56	1,6	1,6
Эссенция цитрусовая	—	1,28	—	1,3	—
Итого	—	1206,26	914,19	1212,5	919,0
Выход	89,6	1000,0	896,0	1000,0	896,0

13. Смеси

РЕЦЕПТУРА № 237

Смесь «МАЛЮТКА»

Смесь глазированных шоколадом конфет куполообразной формы. Корпуса разные: фруктовый, молочно-помадный, молочно-миндальный. Выпускаются смесью трех сортов поровну. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы и расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет с фруктовым корпусом $11,4 \pm 2,5\%$; с молочно-помадным корпусом $8,1 \pm 2,0\%$; с молочно-миндальным корпусом $11,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с фруктовым корпусом На 333,33 кг

Корпус	83,0	656,57	544,95	218,85	181,65
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	117,86	116,80
Итого	—	1010,15	895,35	336,71	298,45
Выход	88,64	1000,0	886,4	333,33	295,46

Рецептура фруктового корпуса На 218,85 кг

Сахарный песок	99,85	760,12	758,98	166,35	166,10
Пюре абрикосовое	10,0	228,10	22,81	49,92	4,99
Пюре яблочное	10,0	76,10	7,61	16,70	1,67
Подварка вишневая	69,0	77,16	53,24	16,88	11,65
Эссенция вишневая	—	1,52	—	0,33	—
Итого	—	1143,00	842,64	250,18	184,41
Выход	83,0	1000,0	830,0	218,85	181,65

Влажность $17,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с молочно-помадным корпусом На 333,33 кг

Корпус	88,0	658,24	579,25	219,41	193,08
Шоколадная глазурь	99,1	351,90	348,73	117,30	116,24
Итого	—	1010,14	927,98	336,71	309,32
Выход	91,87	1000,0	918,7	333,33	306,23

Рецептура молочно-помадного корпуса На 219,41 кг

Молочная помада	91,0	816,03	742,59	179,05	162,94
Варенье клубничное	72,0	136,00	97,92	29,84	21,48
Масло сливочное	84,0	54,99	45,69	11,93	10,02
Эссенция клубничная	—	0,82	—	0,18	—
Итого	—	1007,24	886,20	221,00	194,44
Выход	88,0	1000,0	880,0	219,41	193,08

Рецептура молочной помады На 179,05 кг

Сахарный песок	99,85	543,04	542,23	97,23	97,08
Молоко сгущенное	74,0	442,03	327,10	79,15	58,57
Патока	78,0	66,31	51,72	11,88	9,27
Итого	—	1051,38	921,05	188,26	164,92
Выход	91,0	1000,0	910,0	179,05	162,94

Рецептура конфет с молочно-миндальным корпусом На 333,33 кг

Корпус	83,0	656,57	544,95	218,85	181,65
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	117,86	116,80
Итого	—	1010,15	895,35	336,71	298,45
Выход	88,64	1000,0	886,4	333,33	295,46

Конфеты «ЯГОДНАЯ СМЕСЬ»

Смесь глазированных шоколадом конфет куполообразной формы. Корпуса разные: помадный и фруктово-ягодный различного вкуса. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет с помадным корпусом $9,0 \pm 2,0\%$; с фруктовым корпусом $11,2 \pm 2,0\%$.

Рецептура молочно-миндального корпуса

На 218,85 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	696,49	695,45	152,43	152,20
Молоко цельное	12,0	696,50	83,58	152,43	18,29
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	69,65	67,91	15,24	14,86
Ванилин	—	0,35	—	0,08	—
Итого	—	1462,99	846,94	320,18	185,35
Выход	83,0	1000,0	830,0	218,85	181,65
Влажность $17,0 \pm 2,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,02	349,84	357,2	354,0
Сахарный песок	99,85	416,01	415,38	420,9	420,3
Патока	78,0	11,88	9,27	12,1	9,4
Молоко цельное	12,0	152,43	18,29	154,2	18,5
Молоко сгущенное	74,0	79,15	58,57	80,1	59,3
Масло сливочное	84,0	11,93	10,02	12,1	10,2
Пюре абрикосовое	10,0	49,92	4,99	50,0	5,0
Пюре яблочное	10,0	16,70	1,67	17,0	1,7
Подварка вишневая	69,0	16,88	11,65	17,1	11,8
Варенье клубничное	72,0	29,84	21,48	30,1	21,7
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	15,24	14,86	15,4	15,0
Ванилин	—	0,08	—	0,08	—
Эссенция вишневая	—	0,33	—	0,33	—
Эссенция клубничная	—	0,18	—	0,20	—
Итого	—	1153,59	916,02	1166,81	926,9
Выход	89,72	1000,0	897,2	1000,0	897,2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет с помадным корпусом

На 500,0 кг

Корпус	87,0	688,08	598,63	344,05	299,32
Шоколадная глазурь	99,1	323,47	320,56	161,74	160,28
Итого	—	1011,55	919,19	505,79	459,6
Выход	91,0	1000,0	910,0	500,0	455,0

Рецептура помадного корпуса

На 344,05 кг

Сахарная помада	91,0	715,97	651,53	246,33	224,16
Молоко сгущенное	74,0	194,49	143,92	66,91	49,51
Апельсин или мандарин в сиропе	70,0	100,0	70,0	34,40	24,08
Кислота лимонная	98,0	3,87	3,79	1,32	1,30
Эссенция апельсиновая или мандариновая	—	1,94	—	0,67	—
Ликер «Южный»	40,0	19,45	7,78	6,70	2,68
Ванилин	—	0,15	—	0,05	—
Итого	—	1035,87	877,02	356,38	301,73
Выход	87,0	1000,0	870,0	344,05	299,32
Влажность $13,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
На 246,33 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	206,18	205,87
Патока	78,0	104,63	81,61	25,77	20,10
Итого	—	941,62	917,34	231,95	225,97
Выход	91,0	1000,0	910,0	246,33	224,16

Рецептура конфет с фруктовым корпусом На 500,00 кг

Корпус	84,0	686,87	576,97	343,43	288,48
Шоколадная глазурь	99,1	322,91	320,00	161,45	160,00
Итого	—	1009,78	896,97	504,88	448,48
Выход	88,8	1000,0	888,0	500,0	444,0

Рецептура фруктового корпуса На 343,43 кг

Сахарный песок	99,85	771,96	770,80	265,11	264,71
Пюре абрикосовое	10,0	463,20	46,32	159,10	15,91
Пюре яблочное	10,0	115,80	11,58	39,80	3,98
Варенье ягодное	72,0	15,44	11,12	5,31	3,82
Кислота лимонная	98,0	0,63	0,62	0,21	0,21
Наливка ягодная	40,0	30,88	12,35	10,60	4,24

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция ягодная	—	1,54	—	0,53	—
Краска разная	—	0,04	—	0,01	—
Итого	—	1399,49	852,79	480,67	292,87
Выход	84,0	1000,0	840,0	343,43	288,48
Влажность 16,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	323,19	320,28	327,4	324,5
Сахарный песок	99,85	471,29	470,58	477,5	476,8
Патока	78,0	25,77	20,10	26,2	20,4
Молоко сгущенное	74,0	66,91	49,51	67,7	50,1
Пюре абрикосовое	10,0	159,10	15,91	161,0	16,1
Пюре яблочное	10,0	39,80	3,98	40,0	4,0
Варенье ягодное	72,0	5,31	3,82	5,4	3,9
Ликер «Южный»	40,0	6,70	2,68	6,8	2,7
Наливка ягодная	40,0	10,60	4,24	10,8	4,3
Мандарин или апельсин в сиропе	70,0	34,4	24,08	34,9	24,4
Эссенция ягодная	—	0,53	—	0,5	—
Эссенция мандариновая или апельсиновая	—	0,67	—	0,7	—
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Кислота лимонная	98,0	1,53	1,51	1,5	1,5
Краска разная	—	0,01	—	0,01	—
Итого	—	1145,86	916,69	1160,46	928,7
Выход	89,9	1000,0	899,0	1000,0	899,0

14. Фрукты, ягоды, цукаты в шоколаде

РЕЦЕПТУРА № 239

Конфеты «АБРИКОС-ЗАСПИРТОВАННЫЙ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованный абрикос резаный, глазированный помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $13,6 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	78,4	616,11	483,03	616,11	483,03
Шоколадная глазурь	99,1	343,39	340,30	343,39	340,30
Шоколадная крупка	97,0	50,51	48,99	50,51	48,99
Итого	—	1010,01	872,32	1010,01	872,32
Выход	86,36	1000,0	863,6	1000,0	863,6

Рецептура шоколадной крупки На 50,51 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	50,40	50,00
Горячая вода	—	22,64	—	1,14	—
Итого	—	1020,42	989,80	51,54	50,00
Выход	97,0	1000,0	970,0	50,51	48,99

Рецептура корпуса На 616,11 кг

Абрикос резаный	15,0	149,33	22,40	92,00	13,80
Сахарная помада	91,0	845,63	769,52	521,00	474,11
Настойка ягод в спирте	—	15,15	—	9,33	—
Итого	—	1010,11	791,92	622,33	487,91
Выход	78,4	1000,0	784,0	616,11	483,03

Влажность $21,6 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Приготовление резаного абрикоса На 92,00 кг

Абрикос, вынутый из спирта	22,0	1117,05	245,75	102,77	22,61
Выход	15,0	1000,0	150,00	92,00	13,80
Отходы — косточки	88,80	103,4	91,82	9,51	8,44

Рецептура сахарной помады На 521,00 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	436,07	435,42
Патока	78,0	104,63	81,61	54,51	42,52
Итого	—	941,62	917,34	490,58	477,94
Выход	91,0	1000,0	910,0	521,00	474,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	343,39	340,30	351,4	348,2
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	50,40	50,00	51,6	51,2
Сахарный песок	99,85	436,07	435,42	446,2	445,5
Патока	78,0	54,51	42,52	55,8	43,5
Абрикос, вынутый из спирта	22,0	102,77	22,61	105,0	23,1
Настойка ягод в спирте	—	9,33	—	9,5	—
Итого	—	996,47	890,85	1019,5	911,5
Выход	86,36	1000,0	863,6	1000,0	863,6
Отходы — косточки	—	—	8,44	—	8,6

Конфеты «АЛЫЧА ЗАСПИРТОВАННАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная алыча, глазированная помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $24,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	60,5	606,07	366,67	606,07	366,67
Шоколадная глазурь . .	99,1	343,39	340,30	343,39	340,30
Шоколадная крупка . .	97,0	60,61	58,79	60,61	58,79
Итого	—	1010,07	765,76	1010,07	765,76
Выход	75,81	1000,0	758,1	1000,0	758,1

Рецептура шоколадной крупки На 60,61 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	60,48	60,00
Горячая вода	—	22,64	—	1,37	—
Итого	—	1020,42	989,80	61,85	60,00
Выход	97,0	1000,0	970,0	60,61	58,79

Рецептура корпуса На 606,07 кг

Сахарная помада	91,0	545,36	496,28	330,53	300,7
Алыча, вынутая из спирта	25,0	459,32	114,83	278,38	69,60
Настойка ягод в спирте .	—	17,23	—	10,44	—
Итого	—	1021,91	611,11	619,35	370,38
Выход	60,5	1000,0	605,0	606,07	366,67

Влажность $39,5 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 330,53 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	276,65	276,24
Патока	78,0	104,63	81,61	34,58	26,97
Итого	—	941,62	917,34	311,23	303,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	330,53	300,78

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	343,39	340,30	352,3	349,1
Сахарный песок	99,85	276,65	276,24	283,7	283,3
Патока	78,0	34,58	26,97	35,5	27,7
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	60,48	60,00	62,0	61,5
Алыча, вынутая из спирта	25,0	278,38	69,60	285,6	71,4
Настойка ягод в спирте .	—	10,44	—	10,7	—
Итого	—	1003,92	773,11	1029,8	793,0
Выход	75,81	1000,0	758,1	1000,0	758,1

РЕЦЕПТУРА № 241

Конфеты «ВИНОГРАД ЗАСПИРТОВАННЫЙ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованный виноград, глазированный помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $13,1 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	79,6	626,24	498,49	626,24	498,49
Шоколадная глазурь	99,1	333,30	330,30	333,30	330,30
Шоколадная крупка	97,0	50,51	48,99	50,51	48,99
Итого	—	1010,05	877,78	1010,05	877,78
Выход	86,90	1000,0	869,0	1000,0	869,0

Рецептура шоколадной крупки На 50,51 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	50,40	50,00
Горячая вода	—	22,64	—	1,14	—
Итого	—	1020,42	989,80	51,54	50,00
Выход	97,0	1000,0	970,0	50,51	48,99

Рецептура корпуса На 626,24 кг

Виноград, вынутый из спирта	25,0	174,92	43,73	109,54	27,39
Сахарная помада	91,0	835,51	760,31	523,23	476,14
Итого	—	1010,43	804,04	632,77	503,53
Выход	79,6	1000,0	796,0	626,24	498,49

Влажность $20,4 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады На 523,23 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	437,94	437,28
Патока	78,0	104,63	81,61	54,75	42,71
Итого	—	941,62	917,34	492,69	479,99
Выход	91,0	1000,0	910,0	523,23	476,14

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	333,30	330,30	341,3	338,2
Сахарный песок	99,85	437,94	437,28	448,5	447,8
Патока	78,0	54,75	42,71	56,0	43,7
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	50,40	50,00	51,6	51,2
Виноград, вынутый из спирта	25,0	109,54	27,39	112,0	28,0
Итого	—	985,93	887,68	1009,4	908,9
Выход	86,9	1000,0	869,0	1000,0	869,0

Конфеты «ВИШНЯ ЗАСПИРТОВАННАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная вишня, глазированная помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $16,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Корпус	71,0	555,55	394,44	555,55	394,44
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,85	380,40	383,85	380,40
Шоколадная крупка . .	97,0	70,71	68,59	70,71	68,59
Итого	—	1010,11	843,43	1010,11	843,43
Выход	83,5	1000,0	835,0	1000,0	835,0

Рецептура шоколадной крупки На 70,71 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,55	69,99
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,15	69,99
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,71	68,59

Рецептура корпуса На 555,55 кг

Вишня, вынутая из спирта	25,0	295,85	73,96	164,36	41,0
Сахарная помада	91,0	706,82	643,21	392,64	357,3

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Настойка ягод в спирте	—	18,58	—	10,32	—
Краска красная	—	0,40	—	0,22	—
Итого	—	1021,65	717,17	567,57	398,42
Выход	71,0	1000,0	710,0	555,55	394,44
Влажность $29,0 \pm 3,0\%$					
Рецептура сахарной помады		На 392,67 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	328,66	328,17
Патока	78,0	104,63	81,61	41,09	32,05
Итого	—	941,62	917,34	369,75	360,22
Выход	91,0	1000,0	910,0	392,67	357,33

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,85	380,40	393,6	390,1
Сахарный песок	99,85	328,66	328,17	337,0	336,5
Патока	78,0	41,09	32,05	42,2	32,9
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,55	69,99	72,4	71,8
Вишня, вынутая из спирта	25,0	164,36	41,09	168,4	42,1
Настойка ягод в спирте	—	10,32	—	10,6	—
Краска красная	—	0,22	—	0,2	—
Итого	—	999,05	851,70	1024,4	873,4
Выход	83,5	1000,0	835,0	1000,0	835,0

Конфеты «ГОЛУБАЯ ДАЛЬ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Корпус состоит из ликерно-желейной массы, внутри заспиртованная вишня. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $29,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	58,0	707,07	410,10	707,07	410,10
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Итого	—	1010,10	710,40	1010,10	710,40
Выход	70,33	1000,0	703,3	1000,0	703,3

Рецептура корпуса

На 707,07 кг

Вишня, вынутая из спирта	25,0	295,88	73,97	209,21	52,30
Ликерно-желейная масса	72,0	706,86	508,94	499,80	359,86
Итого	—	1002,74	582,91	709,01	412,16
Выход	58,0	1000,0	580,0	707,07	410,10

Влажность $42,0 \pm 3,0\%$

Рецептура ликерно-желейной массы

На 499,80 кг

Сахарный песок	99,85	687,94	686,91	343,83	343,31
Патока	78,0	34,40	26,83	17,19	13,41

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агароид	85,0	17,19	14,61	8,59	7,30
Кислота лимонная . . .	98,0	10,32	10,11	5,16	5,06
Спирт	—	20,64	—	10,32	—
Эссенция цитрусовая . .	—	2,06	—	1,03	—
Итого	—	772,55	738,46	386,12	369,08
Выход	72,0	1000,0	720,0	499,80	359,86

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	305,8	303,0
Сахарный песок	99,85	343,83	343,31	346,9	346,4
Патока	78,0	17,19	13,41	17,3	13,5
Вишня, вынутая из спирта	25,0	209,21	52,30	211,2	52,8
Агароид	85,0	8,59	7,30	8,7	7,4
Кислота лимонная	98,0	5,16	5,06	5,2	5,1
Спирт	—	10,32	—	10,4	—
Эссенция цитрусовая . .	—	1,03	—	1,04	—
Итого	—	898,36	721,68	906,54	728,2
Выход	70,33	1000,0	703,3	1000,0	703,3

РЕЦЕПТУРА № 244

Конфеты «КЛУБНИКА ЗАСПИРТОВАННАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная клубника, глазированная помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $18,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	67,4	555,55	374,44	555,55	374,44
Шоколадная глазурь	99,1	383,85	380,40	383,85	380,40
Шоколадная крупка	97,0	70,71	68,59	70,71	68,59
Итого	—	1010,11	823,43	1010,11	823,43
Выход	81,52	1000,0	815,2	1000,0	815,2

Рецептура шоколадной крупки

На 70,71 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,55	69,99
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,15	69,99
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,71	68,59

Рецептура корпуса

На 555,55 кг

Помадная глазурь	89,5	716,28	641,07	397,93	356,15
Клубника, вынутая из спирта	13,0	305,69	39,74	169,83	22,08
Итого	—	1021,97	680,81	567,76	378,23
Выход	67,4	1000,0	674,0	555,55	374,44

Влажность $32,6 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помадной глазури

На 397,93 кг

Сахарная помада	91,0	988,46	899,50	393,34	357,94
Настойка ягод в спирте	—	16,95	—	6,74	—
Краска красная	—	0,56	—	0,22	—
Итого	—	1005,97	899,50	400,30	357,94
Выход	89,5	1000,0	895,0	397,93	356,15

Рецептура сахарной помады

На 393,34 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	329,22	328,73
Патока	78,0	104,63	81,61	41,16	32,10
Итого	—	941,62	917,34	370,38	360,83
Выход	91,0	1000,0	910,0	393,34	357,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	383,85	380,40	392,8	389,3
Сахарный песок	99,85	329,22	328,73	336,9	336,4
Патока	78,0	41,16	32,10	42,1	32,8
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,55	69,99	72,2	71,6
Клубника, вынутая из спирта	13,0	169,83	22,08	173,8	22,6
Настойка ягод в спирте	—	6,74	—	6,9	—
Краска красная	—	0,22	—	0,2	—
Итого	—	1001,57	833,30	1024,9	852,7
Выход	81,52	1000,0	815,2	1000,0	815,2

РЕЦЕПТУРА № 245

Конфеты «МАЛИНА ЗАСПИРТОВАННАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная ягода малины, глазированная помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $18,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	67,4	555,55	374,44	555,55	374,44
Шоколадная глазурь	99,1	383,85	380,40	383,85	380,40
Шоколадная крупка	97,0	70,71	68,59	70,71	68,59
Итого	—	1010,11	823,43	1010,11	823,43
Выход	81,52	1000,0	815,2	1000,0	815,2

Рецептура шоколадной крупки

На 70,71 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,55	69,99
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,15	69,99
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,71	68,59

Рецептура корпуса

На 555,55 кг

Помадная глазурь	89,5	716,28	641,07	397,93	356,15
Малина, вынутая из спирта	13,0	305,69	39,74	169,83	22,08
Итого	—	1021,97	680,81	567,76	378,23
Выход	67,4	1000,0	674,0	555,55	374,44

Влажность $32,6 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помадной глазури

На 397,93 кг

Сахарная помада	91,0	988,46	899,5	393,34	357,94
Настойка ягод в спирте	—	16,95	—	6,74	—
Краска красная	—	0,56	—	0,22	—
Итого	—	1005,97	899,5	400,30	357,94
Выход	89,5	1000,0	895,0	397,93	356,15

Рецептура сахарной помады

На 393,34 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	329,22	328,73
Патока	78,0	104,63	81,61	41,16	32,10
Итого	—	941,62	917,34	370,38	360,83
Выход	91,0	1000,0	910,0	393,34	357,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	383,85	380,40	392,8	389,3
Сахарный песок	99,85	329,22	328,73	336,9	336,4
Патока	78,0	41,16	32,10	42,1	32,8
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,55	69,99	72,2	71,6
Малина, вынутая из спирта	13,0	169,83	22,08	173,8	22,6
Настойка ягод в спирте	—	6,74	—	6,9	—
Краска красная	—	0,22	—	0,2	—
Итого	—	1001,57	833,30	1024,9	852,7
Выход	81,52	1000,0	815,2	1000,0	815,2

РЕЦЕПТУРА № 246

Конфеты «СЛИВА В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус — сваренный в сиропе мелкий чернослив без косточки. Вместо косточки в сливу введена помада с рубленым апельсином или мандарином. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $13,6 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	78,0	606,06	472,73	606,06	472,73
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,04	400,40	404,04	400,40
Итого	—	1010,10	873,13	1010,10	873,13
Выход	86,44	1000,0	864,4	1000,0	864,4

Рецептура корпуса На 606,06 кг

Чернослив без косточки, сваренный в сиропе . .	75,0	758,01	568,51	459,40	344,55
Цитрусовая начинка . .	90,0	252,68	227,41	153,14	137,83
Итого	—	1010,69	795,92	612,54	482,38
Выход	78,0	1000,0	780,0	606,06	472,73
Влажность $22,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура цитрусовой начинки На 153,14 кг

Апельсин или мандарин рубленый	82,0	254,79	208,93	39,02	32,00
Сахарная помада . . .	91,0	764,38	695,59	117,06	106,52
Эссенция цитрусовая . .	—	1,63	—	0,25	—
Итого	—	1020,80	904,52	156,33	138,52
Выход	90,0	1000,0	900,0	153,14	137,83

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады		На 117,06 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	97,97	97,82
Патока	78,0	104,63	81,61	12,25	9,56
Итого	—	941,62	917,34	110,22	107,38
Выход	91,0	1000,0	910,0	117,06	106,52
Приготовление рубленых апельсинов или манда- ринов		На 39,02 кг			
Апельсин или мандарин, вынутый из сиропа . .	70,0	1182,07	827,45	46,12	32,28
Выход	82,0	1000,0	820,0	39,02	32,00
Рецептура чернослива, сваренного в сиропе		На 459,40 кг			
Чернослив без косточки	75,0	917,37	688,03	421,44	316,08
Сахарный песок (для си- ропа)	99,85	73,50	73,39	33,77	33,72
Эссенция ромовая . . .	—	5,50	—	2,53	—
Итого	—	996,37	761,42	457,74	349,80
Выход	75,0	1000,0	750,0	459,40	344,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,04	400,40	415,2	411,5
Сахарный песок	99,85	131,74	131,54	135,4	135,2
Патока	78,0	12,25	9,56	12,6	9,8
Апельсин или мандарин, вынутый из сиропа . .	70,0	46,12	32,28	47,4	33,2
Чернослив без косточки .	75,0	421,44	316,08	433,1*	324,8
Эссенция цитрусовая . .	—	0,25	—	0,3	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,53	—	2,6	—
Итого	—	1018,37	889,86	1046,6	914,5
Выход	86,44	1000,0	864,4	1000,0	864,4

* 433,1 кг чернослива без косточки соответствуют 605,9 кг чернослива с косточкой.

Конфеты «СЛИВА ЗАСПИРТОВАННАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Донышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная слива резаная, глазированная помадой. Конфеты не завернуты, вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $18,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	69,0	585,86	404,24	585,86	404,24
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	353,58	350,40
Шоколадная крупка	97,0	70,71	68,59	70,71	68,59
Итого	—	1010,15	823,23	1010,15	823,23
Выход	81,50	1000,0	815,0	1000,0	815,0

Рецептура шоколадной крупки На 70,71 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,55	69,99
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,15	69,99
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,71	68,59

Рецептура корпуса На 585,86 кг

Слива резаная	15,0	306,67	46,00	179,67	26,95
Сахарная помада	91,0	715,35	650,97	419,09	381,37
Настойка ягод в спирте	—	15,30	—	8,96	—
Краска красная	—	0,51	—	0,30	—
Итого	—	1037,83	696,97	608,02	408,32
Выход	69,0	1000,0	690,0	585,86	404,24

Влажность $31,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады На 419,09 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	350,77	350,24
Патока	78,0	104,63	81,61	43,85	34,20
Итого	—	941,62	917,34	394,62	384,44
Выход	91,0	1000,0	910,0	419,09	381,37

Приготовление резаной сливы На 179,67 кг

Слива, вынутая из спирта	30,0	1274,00	382,20	228,90	68,67
Выход	15,0	1000,0	150,01	179,67	26,95
Отходы — косточки	88,8	254,5	226,0	45,73	40,61

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,58	350,40	362,4	359,1
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,55	69,99	72,3	71,7
Сахарный песок	99,85	350,77	350,24	359,4	358,9
Патока	78,0	43,85	34,20	44,9	35,0
Слива, вынутая из спирта	30,0	228,90	68,67	234,7	70,4
Настойка ягод в спирте	—	8,96	—	9,2	—
Краска красная	—	0,30	—	0,3	—
Итого	—	1056,91	873,50	1083,2	895,1
Выход	81,5	1000,0	815,0	1000,0	815,0
Отходы — косточки	—	—	40,61	—	41,6

РЕЦЕПТУРА № 248

Конфеты «ТРИО»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой овальной формы. Корпус — заспиртованные вишни в сахарной помаде и марципановой массе. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 25 штук. Влажность конфет $18,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	78,5	844,23	662,72	844,23	662,72
Шоколадная глазурь	99,1	160,82	159,37	160,82	159,37
Итого	—	1005,05	822,09	1005,05	822,09
Выход	81,8	1000,0	818,0	1000,0	818,0

Рецептура корпуса

На 844,23 кг

Марципановая масса	90,0	763,35	687,02	644,44	580,00
Вишни из спирта	25,0	155,22	38,81	131,04	32,76
Сахарная помада	91,0	90,77	82,60	76,63	69,73
Итого	—	1009,34	808,43	852,11	682,49
Выход	78,5	1000,0	785,00	844,23	662,72

Рецептура сахарной помады

На 76,63 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	64,13	64,03
Патока	78,0	104,63	81,61	8,03	6,26
Итого	—	941,62	917,34	72,16	70,29
Выход	91,0	1000,0	910,0	76,63	69,73

Рецептура марципановой массы

На 644,44 кг

Орех кешью подсушенный	96,0	242,42	232,72	156,23	149,98
Сахарная пудра	99,85	403,98	403,37	260,34	259,95

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	161,58	161,34	104,13	103,97
Патока	78,0	64,77	50,52	41,74	32,56
Молоко сухое обезжиренное	95,0	79,06	75,11	50,95	48,40
Спирт	—	12,08	—	7,78	—
Итого	—	963,89	923,06	621,17	594,86
Выход	90,0	1000,0	900,0	644,44	580,00

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	160,82	159,37	161,4	159,9
Сахарный песок	99,85	168,26	168,00	168,9	168,6
Сахарная пудра	99,85	260,34	259,95	261,2	260,8
Патока	78,0	49,77	38,82	49,9	38,9
Сухое молоко обезжиренное	95,0	50,95	48,40	51,2	48,6
Орех кешью подсушенный	96,0	156,23	149,98	156,8	150,5
Вишни из спирта	25,0	131,04	32,76	131,6	32,9
Спирт	—	7,78	—	7,8	—
Итого	—	985,19	857,28	988,80	860,2
Выход	81,8	1000,0	818,0	1000,0	818,0

Конфеты «ФИНИКИ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом финики.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 140 штук. Влажность конфет $9,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Финики подготовленные	87,67	757,56	664,15	757,56	664,15
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	252,57	250,30
Итого	—	1010,13	914,45	1010,13	914,45
Выход	90,53	1000,0	905,3	1000,0	905,3

Подготовка фиников На 757,56 кг

Финики сушеные	84,0	1065,00	894,60	806,80	677,71
Выход	87,67	1000,0	876,7	757,56	664,15

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	252,57	250,30	260,8	258,4
Финики сушеные	84,0	806,80	677,71	832,9	699,6
Итого	—	1059,37	928,01	1093,7	958,0
Выход	90,53	1000,0	905,3	1000,0	905,3

Конфеты «ФРУКТЫ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты разнообразной формы. Корпус — цукаты лимона, апельсина, мандарина, абрикоса, дыни, яблок. Выпускаются смесью не менее четырех сортов цукатов поровну. Конфеты не завернуты, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $9,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Цукаты подсушенные	83,0	555,55	461,11	555,55	461,11
Шоколадная глазурь	99,1	454,50	450,41	454,50	450,41
Итого	—	1010,05	911,52	1010,05	911,52
Выход	90,24	1000,0	902,4	1000,0	902,4

Подсушка цукатов На 555,55 кг

Цукаты разные	70,0	1197,69	838,38	665,38	465,77
Выход	83,0	1000,0	830,0	555,55	461,11

Влажность $17,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	454,50	450,41	468,2	464,0
Цукаты разные	70,0	665,38	465,77	685,6	479,9
Итого	—	1119,88	916,18	1153,8	943,9
Выход	90,24	1000,0	902,4	1000,0	902,4

РЕЦЕПТУРА № 251

Конфеты «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА ЗАСПИРТОВАННАЯ
В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. До-
нышко обсыпано шоколадной крупкой. Корпус — заспиртованная чер-
ноплодная рябина, глазированная помадой. Конфеты не завернуты,
вложены в бумажные капсулы, расфасованы в коробки.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влаж-
ность конфет $13,8 \pm 3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах

Рецептура конфет

Корпус	75,8	555,56	421,11	555,56	421,11
Шоколадная глазурь	99,1	383,86	380,40	383,86	380,40
Шоколадная крупка	97,0	70,81	68,69	70,81	68,69
Итого	—	1010,23	870,20	1010,23	870,20
Выход	86,15	1000,0	861,5	1000,0	861,5

Рецептура шоколадной крупки

На 70,81 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	70,65	70,08
Горячая вода	—	22,64	—	1,60	—
Итого	—	1020,42	989,80	72,25	70,08
Выход	97,0	1000,0	970,0	70,81	68,69

Рецептура корпуса

На 555,56 кг

Черноплодная рябина, вынутая из спирта	15,0	202,0	30,30	112,22	16,83
Сахарная помада	91,0	808,09	735,36	448,94	408,53
Настойка ягод в спирте	—	18,60	—	10,33	—
Итого	—	1028,69	765,66	571,49	425,36
Выход	75,8	1000,0	758,0	555,56	421,11

Влажность $24,2 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах

Рецептура сахарной помады

На 448,94 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	375,76	375,19
Патока	78,0	104,63	81,61	46,97	36,63
Итого	—	941,62	917,34	422,73	411,82
Выход	91,0	1000,0	910,0	448,94	408,53

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Шоколадная глазурь	99,1	383,86	380,40	393,5	389,9
Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	70,65	70,08	72,4	71,8
Сахарный песок	99,85	375,76	375,19	385,2	384,6
Патока	78,0	46,97	36,63	48,1	37,5
Черноплодная рябина, вынутая из спирта	15,0	112,22	16,83	115,0	17,3
Настойка ягод в спирте	—	10,33	—	10,6	—
Итого	—	999,79	879,13	1024,8	901,1
Выход	86,15	1000,0	861,5	1000,0	861,5

Конфеты «ЧЕРНОСЛИВ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус — сваренный в сиропе чернослив без косточки. Вместо косточки в чернослив вложено зернышко очищенного миндаля. Конфеты завернуты. При расфасовке в коробки конфеты вложены в бумажные капсулы.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 50 штук. Влажность конфет $16,4 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	73,2	606,07	443,64	606,07	443,64
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,05	400,41	404,05	400,41
Итого	—	1010,12	844,05	1010,12	844,05
Выход	83,56	1000,0	835,6	1000,0	835,6

Рецептура корпуса

На 606,07 кг

Чернослив без косточки, сваренный в сиропе . .	71,0	932,69	662,21	565,28	401,35
Ядро миндаля подсушенное очищенное	96,0	88,26	84,73	53,49	51,35
Итого	—	1020,95	746,94	618,77	452,70
Выход	73,2	1000,0	732,0	606,07	443,64

Влажность $26,8 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, %			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура чернослива, сваренного в сиропе
На 565,28 кг

Чернослив без косточки	75,0	868,45	651,34	490,92	368,19
Сахарный песок (для сиропа)	99,85	69,58	69,48	39,33	39,27
Итого	—	938,03	720,82	530,25	407,46
Выход	71,0	1000,0	710,0	565,28	401,35

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	404,05	400,41	412,7	412,1
Сахарный песок	99,85	39,33	39,27	40,5	40,4
Ядро миндаля подсушенное очищенное	96,0	53,49	51,35	55,0	52,8
Чернослив без косточки	75,0	490,92	368,19	505,2*	378,9
Итого	—	987,79	859,22	1013,4	884,2
Выход	83,56	1000,0	835,6	1000,0	835,6

* 505,2 кг чернослива без косточки соответствуют 707,2 кг чернослива с косточкой.

II. КОНФЕТЫ С ШОКОЛАДНЫМИ СЛОЯМИ

РЕЦЕПТУРА № 253

Конфеты «АЛЕНУШКА»

Конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слои — шоколадные, средний слой — молочного- помадный. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочно-помадный слой	91,0	806,45	733,87	806,45	733,87
Слои из шоколадной глазури	99,1	201,61	199,80	201,61	199,80
Итого	—	1008,06	933,67	1008,06	933,67
Выход	92,62	1000,0	926,2	1000,0	926,2

Рецептура молочного- помадного слоя На 806,45 кг

Молочная помада	91,0	988,80	899,81	797,42	725,65
Масло сливочное	84,0	19,77	16,61	15,94	13,39
Ванилин	—	0,15	—	0,12	—
Итого	—	1008,72	916,42	813,48	739,04
Выход	91,0	1000,0	910,0	806,45	733,87

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молочной помады

На 797,42 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	498,13	497,38
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	241,90	179,01
Патока	78,0	91,00	70,98	72,57	56,60
Итого	—	1019,03	919,20	812,60	732,99
Выход	91,0	1000,0	910,0	797,42	725,65

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	201,61	199,80	202,6	200,8
Сахарный песок	99,85	498,13	497,38	500,7	499,9
Патока	78,0	72,57	56,60	72,9	56,9
Молоко сгущенное	74,0	241,90	179,01	243,1	179,9
Масло сливочное	84,0	15,94	13,39	16,1	13,5
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Итого	—	1030,27	946,18	1035,52	951,0
Выход	92,62	1000,0	926,2	1000,0	926,2

РЕЦЕПТУРА № 254

Конфеты «ЗОЛОТОЙ КОЛОС»

Конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слои — шоколадные, средний слой — из помады крем-брюле с добавлением порошка какао и дробленого ореха. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочно-помадный слой	90,0	806,44	725,80	806,44	725,80
Слой из шоколадной глазури	99,1	201,61	199,80	201,61	199,80
Итого	—	1008,05	925,60	1008,05	925,60
Выход	91,82	1000,0	918,2	1000,0	918,2

Рецептура молочно-помадного слоя На 806,44 кг

Помада крем-брюле	90,0	927,69	834,92	748,13	673,32
Порошок какао	95,0	36,23	34,42	29,22	27,76
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	37,96	37,01	30,61	29,84
Спирт	—	12,26	—	9,89	—
Ванилин	—	0,28	—	0,23	—
Итого	—	1014,42	906,35	818,08	730,92
Выход	90,0	1000,0	900,0	806,44	725,80

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады крем-брюле

На 748,13 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	463,14	462,45
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	224,90	166,43
Патока	78,0	90,19	70,35	67,47	52,63
Итого	—	1009,86	910,93	755,51	681,51
Выход	90,0	1000,0	900,0	748,13	673,32

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	201,61	199,80	202,4	200,6
Сахарный песок	99,85	463,14	462,45	465,0	464,3
Патока	78,0	67,47	52,63	67,7	52,8
Молоко сгущенное	74,0	224,90	166,43	225,8	167,1
Порошок какао	95,0	29,22	27,76	29,4	27,9
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	30,61	29,84	30,8	30,0
Спирт	—	9,89	—	9,9	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1027,07	938,91	1031,23	942,7
Выход	91,82	1000,0	918,2	1000,0	918,2

III. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЖИРОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

РЕЦЕПТУРА № 255

Конфеты «АПЕЛЬСИНОВЫЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — фруктово-помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,78	678,40	753,78	678,40
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,03	927,14	1005,03	927,14
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

Рецептура корпуса

На 753,78 кг

Сахарная помада	91,0	905,46	823,97	682,52	621,09
Подварка яблочная	80,0	98,45	78,76	74,21	59,37
Кислота лимонная	98,0	3,68	3,61	2,77	2,71
Краска красная	—	0,50	—	0,38	—
Краска желтая	—	0,30	—	0,23	—
Эссенция апельсиновая	—	2,42	—	1,82	—
Итого	—	1010,81	906,34	761,93	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,78	678,40

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Уваривание подварки				На 74,21 кг	
Подварка яблочная	69,0	1169,96	807,27	86,82	59,91
Выход	80,0	1000,0	800,0	74,21	59,37

Рецептура сахарной помады

На 682,52 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	571,26	570,40
Патока	78,0	104,63	81,61	71,41	55,70
Итого	—	941,62	917,34	642,67	626,10
Выход	91,0	1000,0	910,0	682,52	621,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	253,0	250,5
Сахарный песок	99,85	571,26	270,40	575,4	574,5
Патока	78,0	71,41	55,70	71,9	56,1
Подварка яблочная	69,0	86,82	59,91	87,4	60,3
Кислота лимонная	98,0	2,77	2,71	2,8	2,7
Эссенция апельсиновая	—	1,82	—	1,83	—
Краска красная	—	0,38	—	0,38	—
Краска желтая	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	985,94	937,46	992,94	944,1
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

РЕЦЕПТУРА № 256

Конфеты «АРОМАТНЫЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус — фруктово-помадный. Конфеты незавернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,78	678,40	753,78	678,40
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,03	927,14	1005,03	927,14
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

Рецептура корпуса

На 753,78 кг

Сахарная помада	91,0	905,46	823,97	682,52	621,09
Подварка яблочная	80,0	98,45	78,76	74,21	59,37
Кислота лимонная	98,0	3,68	3,61	2,77	2,71
Эссенция барбарисовая	—	2,42	—	1,82	—
Красная краска	—	0,63	—	0,47	—
Итого	—	1010,64	906,34	761,79	683,17
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,78	678,40

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 682,52 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	549,75	548,93
Патока	78,0	144,98	113,08	98,95	77,18
Итого	—	950,45	917,34	648,70	626,11
Выход	91,0	1000,0	910,0	682,52	621,09

Уваривание подварки

На 74,21 кг

Подварка яблочная	69,0	1169,96	807,27	86,82	59,91
Выход	80,0	1000,0	800,0	74,21	59,37

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	253,0	250,5
Сахарный песок	99,85	549,75	548,93	553,7	552,9
Патока	78,0	98,95	77,18	99,6	77,7
Подварка яблочная	69,0	86,82	59,91	87,4	60,3
Кислота лимонная	98,0	2,77	2,71	2,8	2,7
Эссенция барбарисовая	—	1,82	—	1,8	—
Краска красная	—	0,47	—	0,5	—
Итого	—	991,83	937,47	998,8	944,1
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

РЕЦЕПТУРА № 27

Конфеты «БАСКЕТБОЛ»

Глазированные молочно-жировой глазурью конфеты продолговатой или овальной формы. Корпус состоит из молочной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $8,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	89,0	753,77	670,85	753,77	670,85
Молочно-жировая гла- зурь	98,7	251,21	247,94	251,21	247,94
Итого	—	1004,98	918,79	1004,98	918,79
Выход	91,42	1000,0	914,20	1000,0	914,20

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Помада молочная . . .	91,0	694,41	631,91	523,42	476,31
Сахаро-паточный сироп .	60,0	83,33	50,00	62,81	37,69
Отходы глазированных шоколадом конфет с помадными корпусами	93,0	231,47	215,27	174,47	162,26
Спирт	—	27,78	—	20,94	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,32	—	1,75	—
Итого	—	1039,31	897,18	783,39	676,26
Выход	89,0	1000,0	890,00	753,77	670,85

Влажность $11,0 \pm 2,0\%$

Рецептура молочной помады

На 523,42 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	326,97	326,48
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	158,78	117,49
Патока	78,0	91,00	70,98	47,63	37,15
Итого	—	1019,03	919,20	533,38	481,12
Выход	91,0	1000,00	910,0	523,42	476,31

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахаро-паточного сиропа

На 62,81 кг

Сахарный песок	99,85	529,50	528,71	33,26	33,21
Патока	78,00	95,27	74,31	5,98	4,67
Итого	—	624,77	603,02	39,24	37,88
Выход	60,0	1000,0	600,0	62,81	37,69

Отходы глазированных шоколадом конфет в пе-
ресчете на сырье

На 174,47 кг

Глазурь шоколадная . .	99,1	252,82	250,54	44,11	43,71
Сахарный песок	99,85	528,90	528,10	92,28	92,14
Сгущенное молоко	74,0	90,94	67,29	15,86	11,74
Патока	78,0	88,65	69,14	15,47	12,07
Подварка фруктовая . .	69,0	42,15	29,08	7,35	5,07
Итого	—	1003,46	944,16	175,07	164,73
Выход	93,0	1000,0	930,0	174,47	162,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молочно-жировая гла- зурь	98,7	251,21	247,94	252,8	249,5
Сахарный песок	99,85	452,51	451,83	455,4	454,7
Молоко сгущенное	74,0	174,64	129,23	175,8	130,1
Патока	78,0	69,08	53,89	69,5	54,2
Шоколадная глазурь . .	99,1	44,11	43,71	44,4	44,0
Подварка фруктовая . .	69,0	7,35	5,07	7,4	5,1
Спирт	—	20,94	—	21,0	—
Эссенция ромовая . . .	—	1,75	—	1,8	—
Итого	—	1021,59	931,67	1028,1	937,6
Выход	91,42	1000,0	914,20	1000,0	914,2

РЕЦЕПТУРА № 258

Конфеты «БИТУТЕ» («ПЧЕЛКА»)

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус помадный с добавлением меда. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	753,77	685,93	753,77	685,93
Жировая глазурь	99,0	251,26	248,75	251,26	248,75
Итого	—	1005,03	934,68	1005,03	934,68
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	631,29	574,47	475,85	433,02
Молочная помада	91,0	209,79	190,90	158,13	143,90
Жировая глазурь	99,0	74,91	74,16	56,46	55,90
Подварка фруктовая	69,0	19,97	13,78	15,05	10,38
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	19,97	19,47	15,05	14,67
Мед	78,0	49,94	38,95	37,64	29,36
Масло сливочное	84,0	5,0	4,2	3,77	3,17
Кислота лимонная	98,0	0,5	0,49	0,38	0,37
Эссенция медовая	—	2,0	—	1,51	—
Итого	—	1013,37	916,42	763,84	690,77
Выход	91,0	1000,0	910,0	753,77	685,93

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады

На 475,85 кг

Сахарный песок	99,85	768,61	767,46	365,74	365,19
Патока	78,0	192,15	149,88	91,43	71,32
Итого	—	960,76	917,34	457,17	436,51
Выход	91,0	1000,0	910,0	475,85	433,02

Рецептура молочной помады

На 158,13 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	98,78	98,63
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	47,97	35,50
Патока	78,0	91,00	70,98	14,39	11,22
Итого	—	1019,03	919,20	161,14	145,35
Выход	91,0	1000,0	910,0	158,13	143,90

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Жировая глазурь	99,0	307,72	304,64	310,6	307,5
Сахарный песок	99,85	464,52	463,82	468,8	468,1
Патока	78,0	105,82	82,54	106,8	83,3
Молоко сгущенное	74,0	47,97	35,50	48,4	35,8
Подварка фруктовая	69,0	15,05	10,38	15,2	10,5
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	15,05	14,67	15,2	14,8
Мед	78,0	37,64	29,36	37,9	29,6
Масло сливочное	84,0	3,77	3,17	3,8	3,20
Кислота лимонная	98,0	0,38	0,37	0,38	0,37
Эссенция медовая	—	1,51	—	1,52	—
Итого	—	999,43	944,45	1008,60	953,17
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

РЕЦЕПТУРА № 259

Конфеты «ВЕСМА» («ВЕТЕРОК»)

Глазированные молочно-жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — крем на гидрожире между двумя слоями вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность $1,2 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,8	552,76	546,13	552,76	546,13
Молочно-жировая глазурь	98,7	452,31	446,43	452,31	446,43
Итого	—	1005,07	992,56	1005,07	992,56
Выход	98,76	1000,0	987,6	1000,0	987,6

Рецептура корпуса

На 552,76 кг

Крем на гидрожире	99,5	826,78	822,65	457,01	454,72
Вафли	95,5	181,49	173,32	100,32	95,81
Итого	—	1008,27	995,97	557,33	550,53
Выход	98,8	1000,0	988,0	552,76	546,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура крема

На 457,01 кг

Сахарная пудра	99,85	612,38	611,46	279,86	279,44
Гидрожир	99,7	409,52	408,29	187,15	186,59
Кислота лимонная	98,0	6,14	6,02	2,81	2,75
Эссенция апельсиновая	—	3,11	—	1,42	—
Итого	—	1031,15	1025,77	471,24	468,78
Выход	99,5	1000,0	995,0	457,01	454,72

Влажность $0,5 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочно-жировая глазурь	98,7	452,31	446,43	456,0	450,0
Сахарная пудра	99,85	279,86	279,44	282,1	281,7
Гидрожир	99,7	187,15	186,59	188,7	188,1
Вафли	95,5	100,32	95,81	101,2	96,6
Кислота лимонная	98,0	2,81	2,75	2,9	2,8
Эссенция апельсиновая	—	1,42	—	1,43	—
Итого	—	1023,87	1011,02	1032,33	1019,2
Выход	98,76	1000,0	987,6	1000,0	987,6

Примечание. Разрешается использование обрезков вафельных пластов данного наименования конфет не более 15% и отходов глазированных конфет данного наименования не более 1,5%.

РЕЦЕПТУРА № 260

Конфеты «ВИШНЕВЫЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,78	678,40	753,78	678,40
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,03	927,14	1005,03	927,14
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

Рецептура корпуса

На 753,78 кг

Фруктовая помада	90,0	1004,10	903,69	756,87	681,18
Кислота лимонная	98,0	2,70	2,65	2,04	2,0
Эссенция вишневая	—	1,32	—	1,00	—
Краска красная	—	0,31	—	0,23	—

Итого	—	1008,43	906,34	760,14	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,78	678,40
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура фруктовой помады

На 756,87 кг

Сахаро-паточный сироп . .	75,0	1195,0	896,25	904,46	678,35
Пюре вишневое	10,0	82,72	8,27	62,61	6,26

Итого	—	1277,72	904,52	967,07	684,61
Выход	90,0	1000,0	900,0	756,87	681,18

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 904,46 кг

Сахарный песок	99,85	687,75	686,72	622,04	621,11
Патока	78,0	85,96	67,05	77,75	60,65
Итого	—	773,71	753,77	699,79	681,76
Выход	75,0	1000,0	750,0	904,46	678,35

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	252,7	250,2
Сахарный песок	99,85	622,04	621,11	625,6	624,7
Патока	78,0	77,75	60,65	78,2	61,0
Пюре вишневое	10,0	62,61	6,26	63,0	6,3
Кислота лимонная	98,0	2,04	2,00	2,0	2,0
Эссенция вишневая	—	1,00	—	1,0	—
Краска красная	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1016,92	938,76	1022,73	944,2
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

РЕЦЕПТУРА № 261

Конфеты «ВОЛНА»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — пралине на кондитерском жире. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,3	763,85	750,86	763,85	750,86
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	241,20	238,79
Итого	—	1005,05	989,65	1005,05	989,65
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

Рецептура корпуса

На 763,85 кг

Сахарная пудра	99,85	492,97	492,23	376,56	376,00
Какаовелла	94,0	148,48	139,57	113,42	106,61
Мука соевая	92,0	54,45	50,09	41,59	38,26
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	49,49	48,25	37,80	36,86
Кондитерский жир . . .	99,7	266,72	265,92	203,73	203,12

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Соль	96,5	1,98	1,91	1,51	1,46
Эссенция миндальная . .	—	1,48	—	1,13	—
Эссенция ромовая	—	1,48	—	1,13	—
Итого	—	1017,05	997,97	776,87	762,31
Выход	98,30	1000,0	983,0	763,85	750,86

Влажность $1,7 \pm 0,5\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	244,3	241,9
Сахарная пудра	99,85	376,56	376,00	381,5	380,9
Какаовелла	94,0	113,42	106,61	114,9	108,0
Мука соевая	92,0	41,59	38,26	42,2	38,8
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	37,80	36,86	38,3	37,3
Кондитерский жир . . .	99,7	203,73	203,12	206,4	205,8
Соль	96,5	1,51	1,46	1,6	1,5
Эссенция миндальная . .	—	1,13	—	1,1	—
Эссенция ромовая	—	1,13	—	1,1	—
Итого	—	1018,07	1001,10	1031,4	1014,2
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

РЕЦЕПТУРА № 262

Конфеты «ДОМИНО»

Глазурованные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус помадный с добавлением жареной соевой муки. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $6,6 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	91,5	753,83	689,75	753,83	689,75
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,08	938,49	1005,08	938,49
Выход	93,38	1000,0	933,8	1000,0	933,8

Рецептура корпуса

На 753,83 кг

Сахарная помада	91,0	831,47	756,64	626,79	570,38
Мука соевая жареная . . .	94,0	137,19	128,96	103,42	97,21
Шоколадная глазурь . . .	99,1	19,07	18,90	14,38	14,25
Жировая глазурь	99,0	14,29	14,15	10,77	10,66
Подварка фруктовая . . .	69,0	7,78	5,37	5,86	4,04
Кислота лимонная	98,0	0,22	0,22	0,17	0,17
Эссенция миндальная . . .	—	1,47	—	1,11	—
Итого	—	1011,49	924,24	762,50	696,71
Выход	91,5	1000,0	915,0	753,83	689,75

Влажность $8,5 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 626,79 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	524,62	523,83
Патока	78,0	104,63	81,61	65,58	51,15
Итого	—	941,62	917,34	590,20	574,98
Выход	91,0	1000,0	910,0	626,79	570,38

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	262,02	259,40	264,6	262,0
Сахарный песок	99,85	524,62	523,83	530,0	529,2
Патока	78,0	65,58	51,15	66,3	51,7
Шоколадная глазурь . . .	99,1	14,38	14,25	14,5	14,4
Мука соевая жареная . . .	94,0	103,42	97,21	104,5	98,2
Подварка фруктовая . . .	69,0	5,86	4,04	5,9	4,1
Кислота лимонная	98,0	0,17	0,17	0,2	0,2
Эссенция миндальная . . .	—	1,11	—	1,1	—
Итого	—	977,16	950,05	987,1	959,8
Выход	93,38	1000,0	933,8	1000,0	933,8

Примечание. В корпус разрешается вводить отходы глазурованных шоколадных конфет «Пилот», «Радий» и глазурованных жировой глазурью конфет «Лимонные» с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 263

Конфеты «КАВКАЗСКИЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус помадно-пранлиновый. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $6,6 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	91,5	753,83	689,75	753,83	689,75
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,08	938,49	1005,08	938,49
Выход	93,38	1000,0	933,8	1000,0	933,8

Рецептура корпуса

На 753,83 кг

Сахарная помада	91,0	380,36	346,13	286,73	260,92
Пранлине из арахиса	98,1	418,42	410,47	315,42	309,43
Сахаро-паточный сироп	78,0	190,19	148,35	143,37	111,83
Сахарная пудра (на подпыл при прокатке)	99,85	9,95	9,94	7,50	7,49
Какаоветла (на подпыл при прокатке)	94,0	9,95	9,35	7,50	7,05
Эссенция ромовая	—	0,50	—	0,38	—
Эссенция цитрусовая	—	0,50	—	0,38	—
Итого	—	1009,87	924,24	761,28	696,72
Выход	91,5	1000,0	915,0	753,83	689,75

Влажность $8,5 \pm 2,0\%$

Рецептура сахарной помады

На 286,73 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	239,99	239,63
Патока	78,0	104,63	81,61	30,00	23,40
Итого	—	941,62	917,34	269,99	263,03
Выход	91,0	1000,0	910,0	286,73	260,92

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 143,37 кг

Сахарный песок	99,85	715,25	714,18	102,55	102,40
Патока	78,0	89,41	69,74	12,82	10,00
Итого	—	804,66	783,92	115,37	112,40
Выход	78,0	1000,0	780,0	143,37	111,83

Рецептура пралине

На 315,42 кг

Ядро арахиса жареное	97,5	554,12	540,27	174,78	170,41
Сахарная пудра	99,85	369,41	368,86	116,52	116,35
Какаоветла	94,0	92,35	86,81	29,13	27,38
Итого	—	1015,88	995,94	320,43	314,14
Выход	98,1	1000,0	981,0	315,42	309,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	253,0	250,5
Сахарный песок	99,85	342,54	342,03	345,1	344,6
Сахарная пудра	99,85	124,02	123,84	124,9	124,7
Патока	78,0	42,82	33,40	43,1	33,6
Ядро арахиса жареное	97,5	174,78	170,41	176,0	171,6
Какаоветла	94,0	36,63	34,43	36,9	34,7
Эссенция цитрусовая	—	0,38	—	0,4	—
Эссенция ромовая	—	0,38	—	0,4	—
Итого	—	972,80	952,85	979,8	959,7
Выход	93,38	1000,0	933,8	1000,0	933,8

Примечание. В корпус разрешается вводить отходы глазированных конфет данного сорта, соответственно уменьшая количество ядра арахиса в рецептуре с пересчетом по жиру.

Конфеты «КАШТАНКА»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — ореховое пралине с добавлением сухого молока и порошка какао. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	763,82	756,18	763,82	756,18
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	241,20	238,79
Итого	—	1005,02	994,97	1005,02	994,97
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Сахарная пудра	99,85	548,99	548,17	419,33	418,70
Сухое молоко	95,0	87,95	83,55	67,18	63,82
Порошок какао	95,0	79,83	75,84	60,98	57,93
Орех кешью жареный тертый	97,5	49,90	48,65	38,11	37,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кондитерский жир	99,7	249,62	248,87	190,66	190,09
Эссенция цитрусовая или фруктовая	—	1,5	—	1,15	—
Итого	—	1017,79	1005,08	777,41	767,70
Выход	99,0	1000,0	990,0	763,82	756,18
Влажность $1,0 \pm 0,3\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	244,3	241,9
Сахарная пудра	99,85	419,33	418,70	424,8	424,2
Сухое молоко	95,0	67,18	63,82	68,1	64,7
Порошок какао	95,0	60,98	57,93	61,8	58,7
Орех кешью жареный тертый	97,5	38,11	37,16	38,6	37,6
Кондитерский жир	99,7	190,66	190,09	193,1	192,5
Эссенция цитрусовая или фруктовая	—	1,15	—	1,2	—
Итого	—	1018,61	1006,49	1031,9	1019,6
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Конфеты «КИХИЛИНЕ» («СЛОЕННЫЕ»)

Глазированные жировой глазурью конфеты квадратной формы. Корпус состоит из двух слоев: сбивного и фруктово-желейного. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 60 штук. Влажность конфет $16,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	78,0	753,77	587,94	753,77	587,94
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,02	836,68	1005,02	836,68
Выход	83,25	1000,0	832,5	1000,0	832,5

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сбивной слой	78,0	504,03	393,14	379,92	296,34
Фруктово-желейный слой	78,0	504,03	393,14	379,92	296,34
Итого	—	1008,06	786,28	759,84	592,68
Выход	78,0	1000,0	780,0	753,77	587,94

Рецептура сбивного слоя

На 379,92 кг

Сахарный песок	99,85	506,26	505,50	192,34	192,05
Сахарная пудра	99,85	44,26	44,19	16,82	16,79
Патока	78,0	210,99	164,57	80,16	62,52
Агароид	85,0	43,87	37,29	16,67	14,17
Яичный белок	12,0	20,42	2,45	7,76	0,93
Подварка яблочная	69,0	55,22	38,10	20,98	14,48
Кислота молочная	40,0	9,55	3,82	3,63	1,45
Эссенция яблочная	—	1,10	—	0,42	—
Итого	—	891,67	795,92	338,78	302,39
Выход	78,0	1000,0	780,0	379,92	296,34

Влажность $22,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура фруктово-желейного слоя					
Сахарный песок	99,85	506,24	505,48	192,33	192,04
Сахарная пудра	99,85	44,26	44,19	16,82	16,79
Патока	78,0	210,97	164,56	80,15	62,52
Агароид	85,0	43,87	37,29	16,67	14,17
Подварка яблочная	69,0	55,20	38,09	20,97	14,47
Кислота молочная	40,0	15,76	6,31	5,99	2,40
Эссенция яблочная	—	1,08	—	0,41	—
Краска красная	—	0,98	—	0,37	—
Итого	—	878,36	795,92	333,71	302,39
Выход	78,0	1000,00	780,0	379,92	296,34

Влажность $22,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,9	249,4
Сахарный песок	99,85	384,67	384,09	385,6	385,0
Сахарная пудра	99,85	33,64	33,58	33,8	33,7
Патока	78,0	160,31	125,04	160,7	125,3
Агароид	85,0	33,34	28,34	33,4	28,4
Яичный белок	12,0	7,76	0,93	7,8	0,90
Подварка яблочная	69,0	41,95	28,95	42,0	29,0
Кислота молочная	40,0	9,62	3,85	9,8	3,9
Эссенция яблочная	—	0,83	—	0,83	—
Краска красная	—	0,37	—	0,37	—
Итого	—	923,74	853,52	926,20	855,6
Выход	83,25	1000,0	832,5	1000,0	832,5

РЕЦЕПТУРА № 266

Конфеты «ЛИМОННЫЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус фруктово-помадный. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	763,82	687,44	763,82	687,44
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	241,20	238,79
Итого	—	1005,02	926,23	1005,02	926,23
Выход	92,16	1000,0	921,6	1000,0	921,6

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Фруктовая помада	90,0	1003,03	902,73	766,13	689,52
Кислота лимонная	98,0	3,68	3,61	2,81	2,75
Эссенция лимонная	—	2,43	—	1,86	—
Краска желтая	—	0,53	—	0,40	—
Итого	—	1009,67	906,34	771,20	692,27
Выход	90,0	1000,0	900,0	763,82	687,44
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура фруктовой помады

На 766,13 кг

Сахарный сироп	80,0	1032,71	826,17	791,19	632,95
Патока	78,0	94,72	73,88	72,57	56,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	90,40	9,04	69,26	6,93
Итого	—	1217,83	909,09	933,02	696,48
Выход	90,0	1000,0	900,0	766,13	689,52

Рецептура сахарного сиропа

На 791,19 кг

Сахарный песок	99,85	803,61	802,40	635,81	634,86
Выход	80,0	1000,0	800,0	791,19	632,95

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	242,0	239,6
Сахарный песок	99,85	635,81	634,86	638,2	637,2
Патока	78,0	72,57	56,60	72,7	56,7
Пюре яблочное	10,0	69,26	6,93	70,0	7,0
Кислота лимонная	98,0	2,81	2,75	2,9	2,8
Эссенция лимонная	—	1,86	—	1,9	—
Краска желтая	—	0,40	—	0,4	—
Итого	—	1023,91	939,93	1028,1	943,3
Выход	92,16	1000,0	921,6	1000,0	921,6

РЕЦЕПТУРА № 267

Конфеты «МОЛОЧНЫЕ С ЦИКОРИЕМ»

Глазурованные жировой глазурью конфеты прямоугольной или овальной формы. Корпус — молочная помада с добавлением цикория. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	754,18	678,76	754,18	678,76
Жировая глазурь	99,0	251,39	248,88	251,39	248,88
Итого	—	1005,57	927,64	1005,57	927,64
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура конфет

На 754,18 кг

Помада молочная	91,0	916,91	834,39	691,51	629,27
Молоко сгущенное	74,0	58,92	43,60	44,44	32,88
Цикорий молотый	95,0	20,14	19,13	15,19	14,43
Масло сливочное	84,0	10,98	9,22	8,28	6,96
Ванилин	—	0,1	—	0,08	—

Итого

Выход

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура молочной помады

На 691,51 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	431,97	431,32
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	209,77	155,23
Патока	78,0	91,00	70,98	62,93	49,09
Итого	—	1019,03	919,20	704,67	635,64
Выход	91,0	1000,0	910,0	691,51	629,27

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,39	248,88	252,9	250,4
Сахарный песок	99,85	431,97	431,32	434,8	434,1
Молоко сгущенное	74,0	254,21	188,11	255,8	189,3
Патока	78,0	62,93	49,09	63,4	49,4
Цикорий молотый	95,0	15,19	14,43	15,3	14,5
Масло сливочное	84,0	8,28	6,96	8,3	7,0
Ванилин	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1024,05	938,79	1030,58	944,7
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

РЕЦЕПТУРА № 268

Конфеты «ОСЕННИЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус из помады крем-брюле с добавлением фруктовой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,78	678,40	753,78	678,40
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	251,25	248,74
Итого	—	1005,03	927,14	1005,03	927,14
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

Рецептура корпуса

На 753,78 кг

Помада крем-брюле	90,0	973,39	876,05	733,72	660,35
Подварка фруктовая	80,0	27,82	22,26	20,97	16,78
Гидрожир	99,7	8,05	8,03	6,07	6,05
Эссенция цитрусовая	—	1,87	—	1,41	—
Итого	—	1011,13	906,34	762,17	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,78	678,40

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

На 20,97 кг

Подварка фруктовая	69,0	1169,96	807,27	24,53	16,93
Выход	80,0	1000,0	800,0	20,97	16,78

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады крем-брюле

На 733,72 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	454,22	453,54
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	220,56	163,21
Патока	78,0	90,19	70,35	66,17	51,61
Итого	—	1009,86	910,93	740,95	668,36
Выход	90,0	1000,0	900,0	733,72	660,35

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	254,1	251,6
Сахарный песок	99,85	454,22	453,54	459,5	458,8
Патока	78,0	66,17	51,61	66,9	52,2
Молоко сгущенное	74,0	220,56	163,21	223,1	165,1
Подварка фруктовая	69,0	24,53	16,93	24,8	17,1
Гидрожир	99,7	6,07	6,05	6,1	6,1
Эссенция цитрусовая	—	1,41	—	1,4	—
Итого	—	1024,21	940,08	1035,9	950,9
Выход	92,25	1000,0	922,5	1000,0	922,5

РЕЦЕПТУРА № 269

Конфеты «РУММИ» («РОМОВЫЕ»)

Глазированные молочно-жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус помадный с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	753,77	678,39	753,77	678,39
Молочно-жировая глазурь	98,7	251,21	247,94	251,21	247,94
Итого	—	1004,98	926,33	1004,98	926,33
Выход	92,17	1000,0	921,7	1000,0	921,7

Рецептура корпуса

На 753,77 кг

Сахарная помада	91,0	872,33	793,82	657,54	598,36
Сахаро-паточный сироп	60,0	104,68	62,81	78,90	47,34
Порошок какао	95,0	52,34	49,72	39,45	37,48
Эссенция ромовая	—	2,62	—	1,97	—
Итого	—	1031,97	906,35	777,86	683,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	753,77	678,39

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 657,54 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	529,63	528,84
Патока	78,0	144,98	113,08	95,33	74,36
Итого	—	950,45	917,34	624,96	603,20
Выход	91,0	1000,0	910,0	657,54	598,36

Рецептура сахаро-паточного сиропа

На 78,90 кг

Сахарный песок	99,85	529,50	528,71	41,78	41,72
Патока	78,0	95,27	74,31	7,52	5,87
Итого	—	624,77	603,02	49,30	47,59
Выход	60,0	1000,0	600,0	78,90	47,34

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочно-жировая глазурь	98,7	251,21	247,94	253,9	250,6
Сахарный песок	99,85	571,41	570,56	577,6	576,7
Патока	78,0	102,85	80,23	104,0	81,1
Порошок какао	95,0	39,45	37,48	40,0	37,9
Эссенция ромовая	—	1,97	—	2,0	—
Итого	—	966,89	936,21	977,5	946,3
Выход	92,17	1000,0	921,7	1000,0	921,7

РЕЦЕПТУРА № 270

Конфеты «СПОРТИВНЫЕ»

Глазированные жировой глазурью конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Корпус из помады крем-брюле с добавлением мандариновой или апельсиновой подварки. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	763,82	687,44	763,82	687,44
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	241,20	238,79
Итого	—	1005,02	926,23	1005,02	926,23
Выход	92,16	1000,0	921,6	1000,0	921,6

Рецептура корпуса

На 763,82 кг

Помада крем-брюле	90,0	963,22	866,90	735,73	662,16
Подварка мандариновая или апельсиновая	80,0	27,82	22,26	21,25	17,00
Порошок какао	95,0	9,63	9,15	7,36	6,99
Масло сливочное	84,0	9,56	8,03	7,30	6,13
Эссенция цитрусовая	—	1,87	—	1,43	—
Итого	—	1012,10	906,34	773,07	692,28
Выход	90,0	1000,0	900,0	763,82	687,44

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады крем-брюле

На 735,73 кг

Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	455,46	454,78
Патока	78,0	90,19	70,35	66,36	51,76
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	221,17	163,67
Итого	—	1009,86	910,93	742,99	670,21
Выход	90,0	1000,0	900,0	735,73	662,16

Уваривание подварки

На 21,25 кг

Подварка мандариновая или апельсиновая	69,0	1169,96	807,27	24,86	17,15
Выход	80,0	1000,0	800,0	21,25	17,00

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	241,20	238,79	243,9	241,5
Сахарный песок	99,85	455,46	454,78	460,7	460,0
Патока	78,0	66,36	51,76	67,2	52,4
Молоко сгущенное	74,0	221,17	163,67	223,8	165,6
Порошок какао	95,0	7,36	6,99	7,5	7,1
Подварка мандариновая или апельсиновая	69,0	24,86	17,15	25,1	17,3
Масло сливочное	84,0	7,30	6,13	7,4	6,2
Эссенция цитрусовая	—	1,43	—	1,45	—
Итого	—	1025,14	939,27	1037,05	950,1
Выход	92,16	1000,0	921,6	1000,0	921,6

Примечание. В корпус разрешается вводить отходы глазированных жировой глазурью конфет с соответствующим пересчетом рецептуры.

РЕЦЕПТУРА № 271

Конфеты «ЭЖЮКАС» («ЕЖИК»)

Глазированные жировой глазурью конфеты куполообразной формы. Конфеты обсыпаны ореховой крупкой. Корпус — ореховое пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	98,9	545,50	539,50	545,50	539,50
Жировая глазурь	99,0	282,83	280,00	282,83	280,00
Ореховая крупка	97,5	181,82	177,27	181,82	177,27
Итого	—	1010,15	996,77	1010,15	996,77
Выход	98,68	1000,0	986,8	1000,0	986,8

Рецептура корпуса

На 545,50 кг

Сахарная пудра	99,85	571,93	571,07	311,99	311,52
Ядро кешью жареное . .	97,5	293,97	286,62	160,36	156,35
Кондитерский жир . . .	99,7	143,76	143,33	78,42	78,18
Разжижитель	98,5	3,09	3,04	1,68	1,66
Эссенция ромовая . . .	—	3,04	—	1,66	—
Итого	—	1015,79	1004,06	554,11	547,71
Выход	98,9	1000,0	989,0	545,50	539,50

Влажность $1,1 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Приготовление ореховой крупки

На 181,82 кг

Ядро кешью жареное . .	97,5	1005,03	979,90	182,73	178,16
Выход	97,5	1000,0	975,0	181,82	177,27

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Жировая глазурь	99,0	282,83	280,00	286,7	283,8
Ядро кешью жареное . .	97,5	343,09	334,51	347,7	339,0
Сахарная пудра	99,85	311,99	311,52	316,2	315,7
Кондитерский жир	99,7	78,42	78,18	79,4	79,2
Разжижитель	98,5	1,68	1,66	1,7	1,7
Эссенция ромовая	—	1,66	—	1,7	—
Итого	—	1019,67	1005,87	1033,4	1019,4
Выход	98,68	1000,0	986,8	1000,0	986,8

IV. БАТОНЧИКИ НА ГИДРОЖИРЕ

РЕЦЕПТУРА № 272

Конфеты «АРЛЕКИН»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из молочно-орехового пралине с добавлением порошка какао и кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	461,55	460,86	462,5	461,8
Молоко сухое	95,0	171,49	162,91	171,8	163,2
Орех жареный тертый .	97,5	78,45	76,49	78,6	76,6
Порошок какао	95,0	59,76	56,77	59,9	56,9
Кондитерский жир . . .	99,7	236,20	235,49	236,7	236,0
Кофе молотый	98,0	14,94	14,64	15,0	14,7
Эссенция ромовая . . .	—	3,0	—	3,0	—
Итого	—	1025,39	1007,16	1027,5	1009,2
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 273

Конфеты «БАТОНЧИКИ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из пралине на гидрожире с добавлением жареного арахиса и порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	478,75	478,03	479,7	479,0
Какаовелла	94,0	191,45	179,96	191,8	180,3
Гидрожир	99,7	238,84	238,12	239,3	238,6
Ядро арахиса жареное .	97,5	76,61	74,69	76,7	74,8
Порошок какао	95,0	38,26	36,35	38,3	36,4
Эссенция	—	3,59	—	3,6	—
Итого	—	1027,50	1007,15	1029,4	1009,1
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

Конфеты «БАТОНЧИКИ С МОЛОКОМ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из пралине на гидрожире с добавлением молока. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	463,91	463,21	464,9	464,2
Какаовелла	94,0	193,28	181,68	193,6	182,0
Гидрожир	99,7	283,95	283,10	284,6	283,7
Молоко сухое	95,0	46,93	44,58	47,1	44,7
Порошок какао	95,0	31,03	29,48	31,1	29,5
Эссенция ванильная . .	—	4,64	—	4,7	—
Итого	—	1023,74	1002,05	1026,0	1004,1
Выход	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0

Конфеты «БУРАТИНО»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из шоколадно-молочного пралине на кондитерском жире с добавлением дробленых орехов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	446,14	445,47	447,1	446,4
Порошок какао	95,0	100,01	95,01	100,2	95,2
Молоко сухое обезжиренное	95,0	110,18	104,67	110,4	104,9
Кондитерский жир . . .	99,7	267,9	267,10	268,4	267,6
Ядро ореха лещинного дробленое	97,5	97,34	94,91	97,5	95,1
Итого	—	1021,57	1007,16	1023,6	1009,2
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

Конфеты «ДЕТСКИЕ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из кукурузно-молочного пралине на кондитерском жире с добавлением жареных орехов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	491,40	490,66	492,4	491,7
Мука кукурузная подсушенная	94,0	149,51	140,54	149,8	140,8
Молоко сухое	95,0	73,18	69,52	73,4	69,7
Кондитерский жир . . .	99,7	258,63	257,85	259,2	258,4
Ядро ореха кешью жареное	97,5	49,84	48,59	49,9	48,7
Эссенция ванильная . .	—	2,29	—	2,3	—
Итого	—	1024,85	1007,16	1027,0	1009,3
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

Конфеты «ЗАГАДКА»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из пралине на кондитерском жире с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	503,04	502,29	504,1	503,3
Мука соевая подсушенная (дезодорированная)	94,0	96,95	91,13	97,1	91,3
Пшеница жареная молотая	97,5	94,99	92,62	95,4*	93,0
Кондитерский жир	99,7	229,50	228,81	230,0	229,3
Ядро ореха жареное . . .	97,5	49,89	48,64	49,9	48,7
Порошок какао	95,0	45,97	43,67	46,1	43,8
Ванилин	—	0,1	—	0,1	—
Итого	—	1020,44	1007,16	1022,7	1009,4
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

* 95,4 кг пшеницы жареной молотой соответствуют 109,4 кг пшеничного зерна.

Конфеты «КОФЕЙНЫЕ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из соево-молочного пралине на гидрожире с добавлением кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,3 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	444,31	443,64	445,2	444,5
Мука соевая жареная (дезодорированная) .	94,0	102,56	96,41	102,8	96,6
Молоко сухое	95,0	133,72	127,03	134,0	127,3
Гидрожир	99,7	204,60	204,0	205,0	204,4
Ядро ореха кешью . . .	94,0	68,41	64,30	68,5	64,4
Порошок какао	95,0	51,16	48,60	51,3	48,7
Кофе молотый	98,0	15,33	15,02	15,4	15,1
Эссенция ванильная . .	—	1,38	—	1,4	—
Эссенция ромовая . . .	—	1,38	—	1,4	—
Итого	—	1022,85	999,0	1025,0	1001,0
Выход	97,7	1000,0	977,0	1000,0	977,0

Конфеты «ПАРУС»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из пралине на гидрожире с добавлением сухого молока и порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	551,9	551,10	553,0	552,2
Молоко сухое	95,0	90,3	85,8	90,5	86,0
Порошок какао	95,0	80,3	76,3	80,5	76,5
Орех лецинный жареный тертый	97,5	50,2	48,9	50,3	49,0
Кондитерский жир . . .	99,7	251,0	250,2	251,5	250,7
Эссенция цитрусовая или фруктовая	—	1,5	—	1,5	—
Итого	—	1025,2	1012,3	1027,3	1014,4
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 280

Конфеты «ПОХОДНЫЕ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из молочно-орехового пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,8 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	397,3	396,7	398,2	397,6
Порошок какао . . .	95,0	142,2	135,1	142,4	135,3
Орех жареный . . .	97,5	188,8	184,1	189,2	184,5
Молоко сухое . . .	95,0	94,2	89,5	94,4	89,7
Кондитерский жир . . .	99,7	199,3	198,7	199,7	199,1
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
Эссенция ромовая . . .	—	3,6	—	3,6	—
Итого . . .	—	1025,7	1004,1	1027,8	1006,2
Выход . . .	98,2	1000,0	982,0	1000,0	982,0

РЕЦЕПТУРА № 281

Конфеты «РОТ ФРОНТ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из молочно-орехового пралине на кондитерском жире с добавлением дробленых вафель. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	385,66	385,08	386,5	385,9
Ядро ореха жареное тертое	97,5	182,70	178,13	183,1	178,5
Молоко сухое	95,0	99,37	94,40	99,6	94,6
Кондитерский жир . . .	99,7	222,84	222,17	223,3	222,6
Вафли	95,5	103,09	98,45	103,2	98,6
Порошок какао	95,0	30,45	28,93	30,5	29,0
Эссенция ванильная . .	—	1,52	—	1,5	—
Итого	—	1025,63	1007,16	1027,7	1009,2
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

Конфеты «СПОРТИВНЫЕ»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из соево-молочного пралине на гидрожире с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,3 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	451,03	450,35	452,0	451,3
Мука соевая жареная (дезодорированная) .	94,0	104,03	97,79	104,2	98,0
Молоко сухое	95,0	135,80	129,01	136,1	129,3
Гидрожир	99,7	207,77	207,15	208,1	207,5
Ядро ореха кешью . . .	94,0	69,46	65,30	69,6	65,4
Порошок какао	95,0	52,00	49,40	52,1	49,5
Эссенция ванильная . .	—	1,38	—	1,4	—
Эссенция ромовая . . .	—	1,38	—	1,4	—
Итого	—	1022,85	999,0	1024,9	1001,0
Выход	97,7	1000,0	977,0	1000,0	977,0

Конфеты «ТАГАНАЙ»

Неглазированные конфеты прямоугольного или круглого сечения. Состоят из пралине на кондитерском жире с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	496,61	495,86	497,6	496,8
Порошок какао	95,0	99,34	94,37	99,6	94,6
Кондитерский жир	99,7	228,44	227,75	228,9	228,2
Орех кешью жареный . .	97,5	198,67	193,70	199,1	194,1
Ванильная эссенция . . .	—	2,98	—	3,00	—
Корица	100,0	0,59	0,59	0,6	0,6
Итого	—	1026,63	1012,27	1028,8	1014,3
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Конфеты «ТЕННИС»

Неглазированные конфеты круглого или прямоугольного сечения. Состоят из соевого пралине на кондитерском жире с добавлением жареного кешью. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $2,2 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	463,87	463,20	464,9	464,2
Мука соевая (дезодорированная)	92,0	189,24	174,10	189,7	174,5
Кондитерский жир . . .	99,7	255,00	254,23	255,5	254,7
Какаоветла	94,0	66,27	62,29	66,4	62,4
Ядро ореха кешью жареное тертое	97,5	47,36	46,18	47,5	46,3
Эссенция апельсиновая .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . .	—	1022,94	1000,0	1025,2	1002,1
Выход . . .	97,8	1000,0	978,0	1000,0	978,0

1. Помадные конфеты

Конфеты «ДЕТСКИЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из молочной помады с добавлением малиновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочная помада . . .	91,0	961,41	874,88	961,41	874,88
Подварка малиновая . .	80,0	50,54	40,43	50,54	40,43
Кислота лимонная . . .	98,0	1,12	1,10	1,12	1,10
Эссенция малиновая . .	—	1,20	—	1,20	—
Итого . . .	—	1014,27	916,41	1014,27	916,41
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады

На 961,41 кг

Сахарный песок	99,85	767,46	766,31	737,84	736,73
Молоко сгущенное . . .	74,0	105,23	77,87	101,17	74,87
Патока	78,0	96,18	75,02	92,47	72,13
Итого . . .	—	968,87	919,20	931,48	883,73
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	961,41	874,88

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Уваривание подварки					
		На 50,54 кг			
Подварка малиновая . .	69,0	1169,96	807,27	59,13	40,80
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	50,54	40,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	737,84	736,73	738,7	737,6
Патока	78,0	92,47	72,13	92,6	72,2
Молоко сгущенное . . .	74,0	101,17	74,87	101,4	75,0
Подварка малиновая . .	69,0	59,13	40,80	59,1	40,8
Кислота лимонная . . .	98,0	1,12	1,10	1,1	1,1
Эссенция малиновая . .	—	1,20	—	1,2	—
Итого . . .	—	992,93	925,63	994,1	926,7
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 286

Конфеты «ЗВЕЗДНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из молочной помады с добавлением шоколадной глазури. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Помада молочная . . .	91,0	930,03	846,33	930,03	846,33
Масло сливочное . . .	84,0	24,05	20,2	24,05	20,2
Шоколадная глазурь . .	99,1	50,33	49,88	50,33	49,88
Спирт	—	16,13	—	16,13	—
Эссенция ромовая . . .	—	0,80	—	0,80	—
Итого . . .	—	1021,34	916,41	1021,34	916,41
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады На 930,03 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	580,97	580,10
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	282,12	208,77
Патока	78,0	91,00	70,98	84,63	66,01
Итого . . .	—	1019,03	919,20	947,72	854,88
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	930,03	846,33

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	580,97	580,10	583,8	582,9
Молоко сгущенное . . .	74,0	282,12	208,77	283,5	209,8
Патока	78,0	84,63	66,01	85,1	66,4
Масло сливочное . . .	84,0	24,05	20,20	24,2	20,3
Шоколадная глазурь . .	99,1	50,33	49,88	50,6	50,1
Эссенция ромовая . . .	—	0,80	—	0,80	—
Спирт	—	16,13	—	16,2	—
Итого . . .	—	1039,03	924,96	1044,2	929,5
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 287

Конфеты «КАКАО-КРЕМ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из помады крем-брюле с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Помада крем-брюле . . .	90,0	956,20	860,58	956,20	860,58
Порошок какао	95,0	58,78	55,84	58,78	55,84
Итого	—	1014,98	916,42	1014,98	916,42
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура помады крем-брюле На 956,20 кг

Сахарный песок	99,85	542,09	541,28	518,35	517,57
Молоко сгущенное	74,0	441,20	326,49	421,88	312,19
Патока	78,0	58,90	45,94	56,32	43,93
Итого	—	1042,19	913,71	996,55	873,69
Выход	90,0	1000,0	900,0	956,20	860,58

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	518,35	517,57	520,5	519,7
Патока	78,0	56,32	43,93	56,5	44,1
Молоко сгущенное	74,0	421,88	312,19	423,7	313,5
Порошок какао	95,0	58,78	55,84	59,1	56,1
Итого	—	1055,33	929,53	1059,8	933,4
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 288

Конфеты «КИЕВСКАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты куполообразной или конической формы. Поверхность обсыпана сахарным песком. Состоят из сахарной помады различного цвета и аромата. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 120 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и материалов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Помадная масса	90,8	911,17	827,34	911,17	827,34
Сахарный песок	99,85	91,47	91,33	91,47	91,33
Итого	—	1002,64	918,67	1002,64	918,67
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

Рецептура помадной массы На 911,17 кг

Сахарная помада	91,0	999,07	909,15	910,32	828,39
Кислота лимонная	98,0	2,55	2,50	2,33	2,28
Эссенция фруктово-ягодная разная	—	2,50	—	2,28	—
Краска разная	—	0,40	—	0,36	—
Итого	—	1004,52	911,65	915,29	830,67
Выход	90,8	1000,0	908,0	911,17	827,34

Рецептура сахарной помады На 910,32 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	761,92	760,78
Патока	78,0	104,63	81,61	95,24	74,29
Итого	—	941,62	917,34	857,16	835,07
Выход	91,0	1000,0	910,0	910,32	828,39

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	853,39	852,11	853,6	852,3
Патока	78,0	95,24	74,29	95,3	74,3
Кислота лимонная	98,0	2,33	2,28	2,3	2,3
Эссенция фруктово-ягодная разная	—	2,28	—	2,3	—
Краска разная	—	0,36	—	0,4	—
Итого	—	953,60	928,68	953,9	928,9
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

РЕЦЕПТУРА № 289

Конфеты «КОФЕ-КРЕМ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из помады крем-брюле с добавлением кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Помада крем-брюле . . .	90,0	957,11	861,40	957,11	861,40
Кофейная паста . . .	93,38	58,92	55,02	58,92	55,02
Итого . . .	—	1016,03	916,42	1016,03	916,42
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура помады крем-брюле

На 957,11 кг

Сахарный песок . . .	99,85	542,09	541,28	518,84	518,06
Молоко сгущенное . . .	74,0	441,20	326,49	422,28	312,49
Патока . . .	78,0	58,90	45,94	56,37	43,97
Итого . . .	—	1042,19	913,71	997,49	874,52
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	957,11	861,40

Рецептура кофейной пасты

На 58,92 кг

Кофе молотый . . .	98,0	680,20	666,60	40,08	39,28
Масло сливочное . . .	84,0	335,02	281,42	19,74	16,58
Итого . . .	—	1015,22	948,02	59,82	55,86
Выход . . .	93,38	1000,0	933,8	58,92	55,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,95	518,84	518,06	520,5	519,7
Патока . . .	78,0	56,37	43,97	56,5	44,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	422,28	312,49	423,6	313,5
Масло сливочное . . .	84,0	19,74	16,58	19,8	16,6
Кофе молотый . . .	98,0	40,08	39,28	40,2	39,4
Итого . . .	—	1057,31	930,38	1060,6	933,3
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 290

Конфеты «КРЕМОК»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из сахарной помады с добавлением фруктовой подварки и обезжиренного молока. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Сахарная помада . . .	91,0	881,17	801,86	881,17	801,86
Подварка яблочная . . .	80,0	50,55	40,44	50,55	40,44
Молоко сгущенное обезжиренное уваренное . . .	84,0	88,23	74,11	88,23	74,11
Ванилин . . .	—	0,09	—	0,09	—
Итого . . .	—	1020,04	916,41	1020,04	916,41
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура сахарной помады

На 881,17 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	737,53	736,42
Патока . . .	78,0	104,63	81,61	92,20	71,92
Итого . . .	—	941,62	917,34	829,73	808,34
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	881,17	801,86

Уваривание молока сгущенного обезжиренного

На 88,23 кг

Молоко сгущенное обезжиренное . . .	70,0	1089,58	762,71	96,13	67,29
-------------------------------------	------	---------	--------	-------	-------

Конфеты «МОЛОЧНО-МЕДОВЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоит из молочной помады с добавлением меда. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	108,86	84,91	9,60	7,49
Итого	—	1198,44	847,62	105,73	74,78
Выход	84,0	1000,0	840,0	88,23	74,11
Уваривание подварки На 50,55 кг					
Подварка яблочная . .	69,0	1169,96	807,27	59,14	40,81
Выход	80,0	1000,0	800,0	50,55	40,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	737,53	736,42	737,6	736,5
Патока	78,0	101,80	79,41	101,8	79,4
Подварка яблочная . .	69,0	59,14	40,81	59,1	40,8
Молоко сгущенное обезжиренное	70,0	96,13	67,29	96,1	67,3
Ванилин	—	0,09	—	0,1	—
Итого	—	994,69	923,93	994,7	924,0
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	591,26	590,37	593,1	592,2
Патока	78,0	170,28	132,82	170,8	133,2
Молоко сгущенное . . .	74,0	125,43	92,82	125,8	93,1
Масло сливочное	84,0	34,94	29,35	35,0	29,4
Мед натуральный	78,0	87,63	68,35	87,9	68,6
Итого	—	1009,54	913,71	1012,6	916,5
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 292

Конфеты «НЕЖНАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты в форме мелких круглых лепешек, склеенных из двух половинок. Состоят из сахарной помады различного аромата и цвета. Выпускаются смесью не менее пяти сортов. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 300 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура белого сорта (ароматного) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Спирт . . .	—	3,08	—	0,31	—
Эссенция ароматная . . .	—	2,05	—	0,20	—
Итого . . .	—	1036,00	938,46	103,59	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура шоколадного сорта На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1000,49	910,45	100,05	91,05
Порошок какао . . .	95,0	29,48	28,01	2,95	2,80
Итого . . .	—	1029,97	938,46	103,00	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура желтого сорта (лимонного) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Спирт . . .	—	3,08	—	0,31	—
Эссенция лимонная . . .	—	2,05	—	0,21	—
Краска желтая . . .	—	0,26	—	0,03	—
Итого . . .	—	1036,26	938,46	103,63	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура оранжевого сорта (апельсинового) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Настойка ягод в спирте . . .	—	3,08	—	0,31	—
Эссенция апельсиновая . . .	—	2,05	—	0,21	—
Краска красная . . .	—	0,31	—	0,03	—
Краска желтая . . .	—	0,10	—	0,01	—
Итого . . .	—	1036,41	938,46	103,64	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура белого сорта (ванильного) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Спирт . . .	—	3,08	—	0,31	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,05	—	0,21	—
Итого . . .	—	1036,00	938,46	103,60	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура красного сорта (малинового) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Настойка ягод в спирте . . .	—	5,13	—	0,51	—
Эссенция малиновая . . .	—	2,05	—	0,21	—
Краска красная . . .	—	0,51	—	0,05	—
Итого . . .	—	1038,56	938,46	103,85	93,85
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура зеленого сорта (грушевого) На 100,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная . . .	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Спирт . . .	—	3,08	—	0,31	—
Эссенция грушевая . . .	—	0,72	—	0,07	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Краска желтая	—	0,20	—	0,02	—
Краска синяя	—	0,51	—	0,05	—
Итого	—	1035,38	938,46	103,53	93,85
Выход	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура розового сорта (клубничного)

На 100,0 кг

Сахарная помада	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Настойка ягод в спирте	—	5,13	—	0,51	—
Эссенция клубничная	—	2,05	—	0,21	—
Краска красная	—	0,31	—	0,03	—
Итого	—	1038,36	938,46	103,83	93,85
Выход	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура красного сорта (вишневого) На 100,0 кг

Сахарная помада	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Настойка вишни в спирте	—	5,13	—	0,51	—
Эссенция вишневая	—	2,05	—	0,21	—
Краска красная	—	0,51	—	0,05	—
Краска синяя	—	0,10	—	0,01	—
Итого	—	1038,66	938,46	103,86	93,85
Выход	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50

Рецептура фиолетового сорта (черносмородинового) На 100,0 кг

Сахарная помада	91,0	1025,64	933,33	102,56	93,34
Кислота лимонная	98,0	5,23	5,13	0,52	0,51
Настойка ягод в спирте	—	5,13	—	0,51	—
Эссенция черносмороди- новая	—	2,05	—	0,21	—
Краска красная	—	0,41	—	0,04	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Краска синяя	—	0,21	—	0,02	—
Итого	—	1038,67	938,46	103,86	93,85
Выход	91,5	1000,0	915,0	100,0	91,50
Влажность 8,5±2,0%					

Рецептура сахарной помады

На 1023,09 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	856,32	855,04
Патока	78,0	104,63	81,61	107,05	83,50
Итого	—	941,62	917,34	963,37	938,54
Выход	91,0	1000,00	910,0	1023,09	931,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	856,00	855,0	863,7	862,4
Патока	78,0	107,05	83,50	107,9	84,2
Кислота лимонная	98,0	4,68	4,59	4,7	4,6
Порошок какао	95,0	2,95	2,80	2,9	2,8
Настойка ягод в спирте	—	2,35	—	2,4	—
Спирт	—	1,24	—	1,3	—
Эссенция разная	—	1,74	—	1,8	—
Краска разная	—	0,34	—	0,34	—
Итого	—	976,67	945,93	985,04	954,0
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

РЕЦЕПТУРА № 293

Конфеты «НЕКТАР»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из сахарной помады с добавлением меда, сливочного масла и тертого миндаля. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Помада сахарная . . .	91,0	813,04	739,87	813,04	739,87
Мед натуральный . . .	78,0	104,24	81,31	104,24	81,31
Миндаль жареный тертый . . .	97,5	31,10	30,32	31,10	30,32
Масло сливочное . . .	84,0	78,18	65,67	78,18	65,67
Ванилин . . .	—	0,15	—	0,15	—

Итого . . .	—	1026,71	917,17	1026,71	917,17
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура сахарной помады

На 813,04 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	680,51	679,49
Патока . . .	78,0	104,63	81,61	85,07	66,35

Итого . . .	—	941,62	917,34	765,58	745,84
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	813,04	739,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	680,51	679,49	686,6	685,6
Патока . . .	78,0	85,07	66,35	85,8	66,9
Мед натуральный . . .	78,0	104,24	81,31	105,0	82,0
Миндаль жареный тертый . . .	97,5	31,10	30,32	31,4	30,6
Сливочное масло . . .	84,0	78,18	65,67	78,9	66,3
Ванилин . . .	—	0,15	—	0,15	—
Итого . . .	—	979,25	923,14	987,85	931,4
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 294

Конфеты «ОСВЕЖАЮЩИЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из сахарной помады с добавлением фруктовой подварки, сгущенного молока и мятной эссенции. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Сахарная помада . . .	91,0	912,09	830,00	912,09	830,00
Молоко сгущенное . . .	74,0	61,42	45,45	61,42	45,45
Подварка яблочная . . .	80,0	52,49	41,99	52,49	41,99
Спирт . . .	—	12,32	—	12,32	—
Кислота лимонная . . .	98,0	1,82	1,78	1,82	1,78
Эссенция мятная . . .	—	1,23	—	1,23	—

Итого . . .	—	1041,37	919,22	1041,37	919,22
-------------	---	---------	--------	---------	--------

Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0
-------------	------	--------	-------	--------	-------

Рецептура сахарной помады

На 912,09 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	763,41	762,26
Патока . . .	78,0	104,63	81,61	95,43	74,44

Итого . . .	—	941,62	917,34	858,84	836,70
-------------	---	--------	--------	--------	--------

Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	912,09	830,00
-------------	------	--------	-------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Уваривание подварки					
Подварка яблочная . .	69,0	1169,96	807,27	61,41	42,37
В ы х о д . . .	80,0	1000,0	800,0	59,49	41,99

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	763,41	762,26	763,8	762,7
Патока	78,0	95,43	74,44	95,5	74,5
Молоко сгущенное	74,0	61,42	45,45	61,5	45,5
Подварка яблочная	69,0	61,41	42,37	61,4	42,4
Спирт	—	12,32	—	12,3	—
Кислота лимонная	98,0	1,82	1,78	1,8	1,8
Эссенция мятная	—	1,23	—	1,2	—
Итого	—	997,04	926,30	997,5	926,9
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 295

Конфеты «ПРЕМЬЕРА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из молочной помады с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Молочная помада	91,0	947,59	862,31	947,59	862,31
Масло сливочное	84,0	23,69	19,90	23,69	19,90
Порошок какао	95,0	36,01	34,21	36,01	34,21
Эссенция ванильная	—	1,90	—	1,90	—
Итого	—	1009,19	916,42	1009,19	916,42
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады				На 947,59 кг	
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	591,94	591,05
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	287,45	212,71
Патока	78,0	91,0	70,98	86,23	67,26
Итого	—	1019,03	919,20	965,62	871,02
Выход	91,0	1000,0	910,0	947,59	862,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	591,94	591,05	594,7	593,8
Патока	78,0	86,23	67,26	86,7	67,6
Молоко сгущенное	74,0	287,45	212,71	288,8	213,7
Масло сливочное	84,0	23,69	19,90	23,8	20,0
Порошок какао	95,0	36,01	34,21	36,2	34,4
Эссенция ванильная	—	1,90	—	1,9	—
Итого	—	1027,22	925,13	1032,1	929,5
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 296

Конфеты «СВЕТЛЯЧОК»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из молочной помады с добавлением мандариновой подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Молочная помада . . .	91,0	943,75	858,81	943,75	858,81
Сливочное масло . . .	84,0	31,87	26,77	31,87	26,77
Подварка мандариновая	80,0	38,54	30,83	38,54	30,83
Итого . . .	—	1014,16	916,41	1014,16	916,41
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады На 943,75 кг

Сахарный песок . . .	99,85	624,68	623,74	589,54	588,65
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	286,29	211,85
Патока . . .	78,0	91,00	70,98	85,88	66,98
Итого . . .	—	1019,03	919,20	961,71	867,48
Выход . . .	91,0	1000,00	910,0	943,75	858,81

Уваривание подварки На 38,54 кг

Подварка мандариновая	69,0	1169,96	807,27	45,09	31,11
Выход . . .	80,0	1000,00	800,00	38,54	30,83

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	589,54	588,65	590,4	589,5
Молоко сгущенное . . .	74,0	286,29	211,85	286,8	212,2
Патока . . .	78	85,88	66,98	86,0	67,1
Сливочное масло . . .	84	31,87	26,77	31,9	26,8
Подварка мандариновая	69	45,09	31,11	45,10	31,1
Итого . . .	—	1038,67	925,36	1040,20	926,70
Выход . . .	91,0	1000,00	910,0	1000,00	910,0

РЕЦЕПТУРА № 297

Конфеты «СЛИВОЧНАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из сливочной помады. Выпускаются смесью белого, розового и шоколадного сортов. Конфеты не завернуты. Каждая конфета вложена в бумажную капсулу (филейчик).

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколадного сорта На 333,33 кг					
Сливочная помада . . .	91,0	958,69	872,41	319,56	290,80
Порошок какао	95,0	47,29	44,93	15,77	14,98
Итого . . .	—	1005,98	917,34	335,33	305,78
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	333,33	303,33

Рецептура розового сорта На 333,34 кг

Сливочная помада . . .	91,0	1008,07	917,34	336,03	305,79
Краска красная . . .	—	0,34	—	0,11	—
Итого . . .	—	1008,41	917,34	336,14	305,79
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	333,34	303,34

Рецептура белого сорта На 333,33 кг

Сливочная помада . . .	91,0	1008,07	917,34	336,02	305,78
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	333,33	303,33

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сливочной помады					
				На 991,61 кг	
Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	420,85	420,22
Молоко сгущенное	74,0	524,18	387,89	519,78	384,64
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	94,74	79,58
Патока	78,0	40,95	31,94	40,60	31,67
Ванилин	—	0,27	—	0,27	—
Итого	—	1085,36	923,86	1076,24	916,11
Выход	91,0	1000,0	910,0	991,61	902,37

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	420,85	420,22	426,2	425,6
Молоко сгущенное	74,0	519,78	384,64	526,5	389,6
Патока	78,0	40,60	31,67	41,2	32,1
Масло сливочное	84,0	94,74	79,58	96,0	80,6
Порошок какао	95,0	15,77	14,98	16,0	15,2
Ванилин	—	0,27	—	0,27	—
Краска красная	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1092,12	931,09	1106,28	943,1
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 298

Конфеты «СЛИВОЧНАЯ ПОМАДКА С ЦУКАТОМ»

Неглазированные конфеты фигурной формы, украшенные кусочками цуката. Состоят из сливочной помады. Выпускаются смесью белого, розового, шоколадного сортов или отдельными сортами. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	91,0	991,58	902,34	991,58	902,34
Цукаты	70,0	23,49	16,44	23,49	16,44
Итого	—	1015,07	918,78	1015,07	918,78
Выход	90,5	1000,0	905,0	1000,0	905,0

Рецептура белого корпуса На 330,53 кг					
Сливочная помада	91,0	928,18	844,64	306,79	279,18
Масло сливочное	84,0	86,55	72,70	28,61	24,03
Коньяк	—	1,55	—	0,51	—
Спирт	—	3,10	—	1,02	—
Эссенция лимонная	—	0,78	—	0,26	—
Итого	—	1020,16	917,34	337,19	303,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	330,53	300,78
Влажность $9,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура розового корпуса На 330,53 кг					
Сливочная помада	91,0	928,18	844,64	306,79	279,18
Масло сливочное	84,0	86,55	72,70	28,61	24,03
Коньяк	—	1,55	—	0,51	—
Спирт	—	3,10	—	1,02	—
Эссенция апельсиновая	—	0,78	—	0,26	—
Краска красная	—	0,31	—	0,10	—
Итого	—	1020,47	917,34	337,29	303,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	330,53	300,78
Влажность $9,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура шоколадного корпуса На 330,52 кг					
Сливочная помада	91,0	899,35	818,41	297,27	270,52
Масло сливочное	84,0	83,87	70,45	27,71	23,28

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, %			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	—	1,50	—	0,50	—
Спирт	—	4,50	—	1,49	—
Порошок какао	95,0	29,98	28,48	9,91	9,41
Итого	—	1019,20	917,34	336,88	303,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	330,52	300,78
Влажность 9,0±2,0%					

Рецептура сливочной помады На 910,85 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	386,58	386,00
Молоко сгущенное	74,0	524,18	387,89	477,45	353,31
Патока	78,0	40,95	31,94	37,30	29,09
Масло сливочное	84,0	95,54	80,25	87,01	73,09
Ванилин	—	0,27	—	0,25	—
Итого	—	1085,36	923,86	988,59	841,49
Выход	91,0	1000,0	910,0	910,85	828,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	386,58	386,00	387,1	386,5
Патока	78,0	37,30	29,09	37,3	29,1
Молоко сгущенное	74,0	477,45	353,31	478,0	353,7
Масло сливочное	84,0	171,94	144,43	172,1	144,6
Порошок какао	95,0	9,91	9,41	9,9	9,4
Цукат	70,0	23,49	16,44	23,6	16,5
Коньяк	—	1,52	—	1,5	—
Спирт	—	3,53	—	3,5	—
Эссенция лимонная	—	0,26	—	0,3	—
Эссенция апельсиновая	—	0,26	—	0,3	—
Ванилин	—	0,25	—	0,25	—
Краска красная	—	0,10	—	0,10	—
Итого	—	1112,59	938,68	1113,95	939,8
Выход	90,5	1000,0	905,0	1000,0	905,0

РЕЦЕПТУРА № 299

Конфеты «ТЕАТРАЛЬНАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты в форме лепешек с рифленной поверхностью и украшением. Состоят из помады крем-брюле. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет 10,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	536,56	535,76	538,2	537,4
Молоко сгущенное	74,0	436,70	323,16	438,0	324,1
Патока	78,0	58,29	45,47	58,5	45,6
Масло сливочное	84,0	11,10	9,32	11,1	9,3
Ванилин	—	0,18	—	0,18	—
Итого	—	1042,83	913,71	1045,98	916,4
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 300

Конфеты «ФРУКТОВАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы белого, розового или желтого цвета. Состоят из сахарной помады с добавлением фруктовых подварок. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет 9,0±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Сахарная помада	91,0	923,35	840,25	923,35	840,25
Подварка фруктовая	80,0	92,34	73,87	92,34	73,87
Кислота молочная	40,0	5,78	2,31	5,78	2,31
Спирт	—	4,25	—	4,25	—
Эссенция фруктовая	—	2,30	—	2,30	—
Краска разная	—	0,72	—	0,72	—
Итого	—	1028,74	916,43	1028,74	916,43
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сахарной помады					
				На 923,35 кг	
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	772,83	771,7
Патока	78,0	104,63	81,61	96,61	75,3
Итого	—	941,62	917,34	869,44	847,0
Выход	91,0	1000,0	910,0	923,35	840,2

Уваривание подварки На 92,34 кг					
Подварка фруктовая	69,0	1169,96	807,27	108,03	74,54
Выход	80,0	1000,0	800,0	92,34	73,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	772,83	771,67	772,9	771,7
Патока	78,0	96,61	75,36	96,7	75,3
Подварка фруктовая	69,0	108,03	74,54	108,0	74,5
Кислота молочная	40,0	5,78	2,31	5,8	2,3
Спирт	—	4,25	—	4,3	—
Эссенция фруктовая	—	2,30	—	2,3	—
Краска разная	—	0,72	—	0,7	—
Итого	—	990,52	923,88	990,7	923,9
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 301

Конфеты «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ САХАР»

Неглазированные конфеты прямоугольной формы. Состоят из сахарной помады с добавлением фруктово-ягодного варенья. Выпускаются смесью не менее четырех сортов различного цвета и вкуса. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Сахарная помада	91,0	973,04	885,47	973,04	885,47
Варенье фруктово-ягодное (соответствующее цвету и аромату сорта)	72,0	38,92	28,02	38,92	28,02
Кислота лимонная	98,0	2,98	2,92	2,98	2,92
Эссенции разные	—	1,95	—	1,95	—
Краски разные	—	0,97	—	0,97	—
Итого	—	1017,86	916,41	1017,86	916,41
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура сахарной помады На 973,04 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	814,42	813,20
Патока	78,0	104,63	81,61	101,81	79,41
Итого	—	941,62	917,34	916,23	892,61
Выход	91,0	1000,0	910,0	973,04	885,47

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	814,42	813,20	815,0	813,8
Патока	78,0	101,81	79,41	101,9	79,5
Варенье фруктово-ягодное (разное)	72,0	38,92	28,02	38,9	28,0
Кислота лимонная	98,0	2,98	2,92	3,0	2,9
Эссенции разные	—	1,95	—	2,0	—
Краски разные	—	0,97	—	1,0	—
Итого	—	961,05	923,55	961,8	924,2
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 302

Конфеты «ЦУКАТНАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из сбитой на белках сахарной помады с добавлением рубленых цукатов. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Сахарная помада . . .	91,0	858,08	780,85	858,08	780,85
Сахаро-паточный сироп	91,0	125,32	114,04	125,32	114,04
Яичный белок	12,0	36,50	4,38	36,50	4,38
Цукаты рубленые . . .	70,0	19,74	13,82	19,74	13,82
Кислота лимонная . .	98,0	3,42	3,35	3,42	3,35
Эссенция фруктовая . .	—	1,37	—	1,37	—
Итого	—	1044,43	916,44	1044,43	916,44
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура сахарной помады

На 858,08 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	718,20	717,12
Патока	78,0	104,63	81,61	89,78	70,03
Итого	—	941,62	917,34	807,98	787,15
Выход	91,0	1000,0	910,0	858,08	780,85

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 125,32 кг

Сахарный песок	99,85	745,04	743,92	93,37	93,23
Патока	78,0	223,51	174,34	28,01	21,85
Итого	—	968,55	918,26	121,38	115,08
Выход	91,0	1000,0	910,0	125,32	114,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	811,57	810,35	818,2	817,0
Патока	78,0	117,79	91,88	118,7	92,6
Яичный белок	12,0	36,69	4,38	36,7	4,4
Цукаты рубленые	70,0	19,74	13,82	19,9	13,9
Кислота лимонная . . .	98,0	3,42	3,35	3,5	3,4
Эссенция фруктовая . . .	—	1,37	—	1,4	—
Итого	—	990,39	923,78	998,4	931,3
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 303

Конфеты «ЧЕРНИЧНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой формы. Состоят из молочной помады с добавлением черничной подварки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочная помада . . .	91,0	905,38	823,90	905,38	823,90
Подварка черничная . .	69,0	133,01	91,78	133,01	91,78
Кислота лимонная . . .	98,0	0,74	0,73	0,74	0,73
Итого . . .	—	1039,13	916,41	1039,13	916,41
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады

На 905,38 кг

Сахарный песок . . .	99,85	623,00	622,07	564,05	563,20
Патока . . .	78,0	198,73	155,01	179,92	140,34
Молоко сгущенное . . .	74,0	145,74	107,85	131,95	97,64
Масло сливочное . . .	84,0	40,78	34,26	36,92	31,02
Итого . . .	—	1008,25	919,19	912,84	832,20
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	905,38	823,90

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	564,05	563,20	565,7	564,7
Патока . . .	78,0	179,92	140,34	180,3	140,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	131,95	97,64	132,0	97,7
Сливочное масло . . .	84,0	36,92	31,02	37,0	31,1
Подварка черничная . .	69,0	133,01	91,78	133,0	91,8
Кислота лимонная . . .	98,0	0,74	0,73	0,8	0,8
Итого . . .	—	1046,59	924,71	1048,8	926,7
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 304

Конфеты «ШКОЛЬНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из молочной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочная помада . . .	91,0	984,00	895,44	984,00	895,44
Сливочное масло . . .	84,0	24,98	20,98	24,98	20,98
Эссенция ванильная . . .	—	0,5	—	0,5	—
Итого . . .	—	1009,48	916,42	1009,48	916,42
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура молочной помады

На 984,0 кг

Сахарный песок . . .	99,85	624,68	623,74	614,69	613,77
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	298,50	220,89
Патока . . .	78,0	91,00	70,98	89,54	69,84
Итого . . .	—	1019,03	919,20	1002,73	904,50
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	984,0	895,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	614,69	613,77	615,5	614,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	298,50	220,89	298,9	221,2
Патока . . .	78,0	89,54	69,84	89,6	69,9
Масло сливочное . . .	84,0	24,98	20,98	25,0	21,0
Эссенция ванильная . . .	—	0,5	—	0,5	—
Итого . . .	—	1028,21	925,48	1029,5	926,7
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 305

Конфеты «ШОКОЛАДНАЯ ПОМАДКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или овальной формы. Состоят из помады с добавлением порошка какао. Конфеты не завернуты.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Сахарная помада . . .	91,00	976,48	888,60	976,48	888,60
Порошок какао . . .	95,00	29,29	27,83	29,29	27,83
Эссенция ванильная . .	—	2,93	—	2,93	—
Итого . . .	—	1008,70	916,43	1008,70	916,43
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура сахарной помады

На 976,48 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	817,30	816,07
Патока . . .	78,00	104,63	81,61	102,17	79,69
Итого . . .	—	941,62	917,34	919,47	895,76
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	976,48	888,60

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	817,30	816,07	817,5	816,3
Патока . . .	78,00	102,17	79,69	102,2	79,7
Порошок какао . . .	95,00	29,29	27,83	29,3	27,8
Эссенция ванильная . .	—	2,93	—	2,9	—
Итого . . .	—	951,69	923,59	951,9	923,8
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 306

Конфеты «ЮРАТЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из молочной помады с добавлением солодового экстракта. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Молочная помада . . .	91,0	908,48	826,72	908,48	826,72
Солодовый экстракт . .	76,0	104,78	79,63	104,78	79,63
Ванилин . . .	—	0,20	—	0,2	—
Итого . . .	—	1013,46	906,35	1013,46	906,35
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

Рецептура молочной помады

На 908,48 кг

Сахарный песок . . .	99,85	624,68	623,74	567,51	566,66
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	275,59	203,94
Патока . . .	78,0	91,00	70,98	82,67	64,48
Итого . . .	—	1019,03	919,20	925,77	835,08
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	908,48	826,72

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	567,51	566,66	568,7	567,8
Молоко сгущенное . . .	74,0	275,59	203,94	276,1	204,3
Патока . . .	78,0	82,67	64,48	82,8	64,6
Солодовый экстракт . .	76,0	104,78	79,63	105,0	79,8
Ванилин . . .	—	0,20	—	0,2	—
Итого . . .	—	1030,75	914,71	1032,8	916,5
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

2. Молочные конфеты

РЕЦЕПТУРА № 307

Конфеты «ДЮИМОВОЧКА»

Неглазированные молочные конфеты с марципановой начинкой продолговатой прямоугольной формы, вырабатываются на формующе-заверточных машинах. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 225 штук. Влажность конфет $7,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Молочная масса . . .	92,0	804,02	739,70	804,02	739,70
Начинка	92,5	201,01	185,93	201,01	185,93
Итого	—	1005,03	925,63	1005,03	925,63
Выход	92,10	1000,0	921,0	1000,0	921,0

Рецептура молочной массы На 804,02 кг

Сахарный песок . . .	99,85	265,77	265,37	213,68	213,36
Молоко сгущенное . . .	74,0	509,62	377,12	409,74	303,21
Патока	78,0	254,12	198,21	204,32	159,37
Масло сливочное . . .	84,0	116,76	98,08	93,88	78,86
Ванилин	—	0,26	—	0,21	—
Итого	—	1146,53	938,78	921,83	754,80
Выход	92,0	1000,0	920,0	804,02	739,70

Влажность $8,0 \pm 2,0\%$

Рецептура начинки На 201,01 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	418,91	418,28	84,21	84,08
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	261,95	255,40	52,65	51,33

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахаро-паточный сироп .	90,0	291,72	262,55	58,64	52,78
Коньяк	—	78,56	—	15,79	—
Эссенция апельсиновая .	—	1,05	—	0,21	—
Итого	—	1052,19	936,23	211,50	188,19
Выход	92,5	1000,0	925,0	201,01	185,93

Влажность $7,5 \pm 2,0\%$

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 58,64 кг

Сахарный песок . . .	99,85	811,94	810,72	47,61	47,54
Патока	78,0	120,27	93,81	7,05	5,50
Итого	—	932,21	904,53	54,66	53,04
Выход	90,0	1000,0	900,0	58,64	52,78

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	261,29	260,90	263,0	262,6
Сахарная пудра . . .	99,85	84,21	84,08	84,7	84,6
Патока	78,0	211,37	164,87	212,8	166,0
Молоко сгущенное . . .	74,0	409,74	303,21	412,4	305,2
Масло сливочное . . .	84,0	93,88	78,86	94,5	79,4
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	52,65	51,33	53,0	51,7
Коньяк	—	15,79	—	15,9	—
Ванилин	—	0,21	—	0,2	—
Эссенция апельсиновая .	—	0,21	—	0,2	—
Итого	—	1129,35	943,25	1136,7	949,5
Выход	92,10	1000,0	921,0	1000,0	921,0

Конфеты «КОРОВКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Представляют собой молочную тянучку с засахарившейся корочкой. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	473,01	472,30	475,4	474,7
Патока	78,0	192,92	150,48	194,0	151,3
Молоко сгущенное . . .	74,0	385,74	285,45	387,7	286,9
Масло сливочное . . .	84,0	12,07	10,14	12,1	10,2
Ванилин	—	0,32	—	0,32	—
Итого	—	1064,06	918,37	1069,52	923,1
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

Конфеты «МАЛЮТКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы, вырабатываются на формующе-заверточных машинах. Состоят из молочно-сливочной массы с добавлением жженки. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 225 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	290,58	290,14	292,0	291,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	472,49	349,64	474,9	351,4
Патока	78,0	253,97	198,10	255,3	199,1
Масло сливочное . . .	84,0	108,38	91,04	108,9	91,5
Сахарный песок для жженки	99,85	9,86	9,85	9,9	9,9
Ванилин	—	0,46	—	0,46	—
Итого	—	1135,74	938,77	1141,46	943,5
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 310

Конфеты «НЕВСКИЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из засахарившегося молочного сиропа с добавлением фруктового пюре. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	682,87	681,85	684,1	683,0
Патока	78,0	136,82	106,72	137,1	106,9
Молоко сгущенное . . .	74,0	136,80	101,23	137,0	101,4
Масло сливочное . . .	84,0	17,12	14,38	17,1	14,4
Пюре абрикосовое . . .	10,0	84,90	8,49	85,0	8,5
Пюре яблочное	10,0	29,00	2,90	29,0	2,9
Эссенция цитрусовая . .	—	1,20	—	1,2	—
Итого	—	1088,71	915,57	1090,5	917,1
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 311

Конфеты «СЛИВОЧНАЯ ТЯНУЧКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из молочно-сливочной массы. Выпускаются смесью трех сортов поровну: белого, розового и шоколадного, или отдельными сортами. Конфеты не завернуты. Каждая конфета вложена в бумажную капсулу (филейчик).

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	414,56	413,94	138,19	137,98
Молоко сгущенное	74,0	512,23	379,05	170,75	126,36
Патока	78,0	66,69	52,02	22,23	17,34
Масло сливочное	84,0	117,36	98,58	39,12	32,86
Ванилин	—	0,27	—	0,09	—
Итого	—	1111,11	943,59	370,38	314,54
Выход	92,0	1000,00	920,0	333,34	306,67

Рецептура розового сорта

На 333,33 кг

Сахарный песок	99,85	414,56	413,94	138,19	137,98
Молоко сгущенное	74,0	512,23	379,05	170,74	126,35
Патока	78,0	66,69	52,02	22,23	17,34
Масло сливочное	84,0	117,36	98,58	39,12	32,86
Ванилин	—	0,27	—	0,09	—
Краска красная	—	0,27	—	0,09	—
Итого	—	1111,38	943,59	370,46	314,53
Выход	92,0	1000,0	920,0	333,33	306,66

РЕЦЕПТУРА № 312

Конфеты «СЛИВОЧНАЯ ТЯНУЧКА» (на ИФЗ)

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы, вырабатываются на формующе-заверточных машинах. Состоят из молочно-сливочной массы. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 225 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура шоколадного сорта

На 333,33 кг

Сахарный песок . . .	99,85	392,43	391,84	130,81	130,61
Молоко сгущенное . . .	74,0	484,89	358,82	161,63	119,61
Патока	78,0	63,13	49,24	21,04	16,41
Масло сливочное . . .	84,0	111,08	93,31	37,03	31,11
Порошок какао	95,0	53,03	50,38	17,68	16,80
Ванилин	—	0,25	—	0,08	—
Итого	—	1104,81	943,59	368,27	314,54
Выход	92,0	1000,0	920,0	333,33	306,66

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок . . .	99,85	407,19	406,57	412,2	411,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	503,12	372,32	509,3	376,9
Патока	78,0	65,50	51,09	66,3	51,7
Масло сливочное . . .	84,0	115,27	96,83	116,7	98,0
Порошок какао	95,0	17,68	16,79	17,9	17,0
Ванилин	—	0,26	—	0,26	—
Краска красная . . .	—	0,09	—	0,1	—
Итого	—	1109,11	943,61	1122,76	955,2
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок . . .	99,85	374,93	374,37	376,9	376,3
Молоко сгущенное . . .	74,0	509,62	377,12	512,3	379,1
Патока	78,0	114,36	89,20	115,0	89,7
Масло сливочное . . .	84,0	116,77	98,09	117,4	98,6
Ванилин	—	0,27	—	0,3	—
Итого	—	1115,95	938,78	1121,9	943,7
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 313

Конфеты «СТАРТ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из засахарившегося молочного сиропа. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутых конфет, кг	
		натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	550,33	549,50	551,4	550,6
Патока	78,0	200,24	156,19	200,6	156,5
Молоко сгущенное . . .	74,0	267,16	197,70	267,7	198,1
Масло сливочное . . .	84,0	26,62	22,36	26,7	22,4
Эссенция ванильная . .	—	2,59	—	2,6	—
Итого . . .	—	1046,94	925,75	1049,0	927,6
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

3. Слоеные конфеты

РЕЦЕПТУРА № 314

Конфеты «ЗАРЯ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один слой — из молочной помады, другой — из шоколадной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Слой из молочной помады	91,0	504,90	459,46	504,90	459,46
Слой из шоколадной помады	91,5	504,91	461,99	504,91	461,99
Итого . . .	—	1009,81	921,45	1009,81	921,45
Выход . . .	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

Рецептура слоя из молочной помады На 504,90 кг

Молочная помада . . .	91,0	971,70	884,25	490,61	446,46
Масло сливочное . . .	84,0	36,10	30,32	18,23	15,31
Ванилин	—	0,14	—	0,07	—
Итого . . .	—	1007,94	914,57	508,91	461,77
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	504,90	459,46

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах

Рецептура слоя из шоколадной помады На 504,91 кг

Молочная помада	91,0	943,03	858,16	476,15	433,30
Тертое какао	97,4	31,20	30,39	15,75	15,34
Ядро ореха жареное тертое	97,5	31,86	31,06	16,09	15,69
Коньяк	—	19,78	—	9,99	—
Итого	—	1025,87	919,61	517,98	464,33
Выход	91,5	1000,0	915,0	504,91	461,99
Влажность 8,5±2,0%					

Рецептура молочной помады На 966,76 кг

Сахарный песок	99,85	670,84	669,83	648,54	647,57
Патока	78,0	115,71	90,25	111,86	87,25
Молоко сгущенное	74,0	215,01	159,11	207,86	153,82
Итого	—	1001,56	919,19	968,26	888,64
Выход	91,0	1000,0	910,0	966,76	879,75

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах
Сахарный песок	99,85	648,54	647,57	650,3	649,3
Патока	78,0	111,86	87,25	112,2	87,5
Молоко сгущенное	74,0	207,86	153,82	208,4	154,2
Масло сливочное	84,0	18,23	15,31	18,3	15,4
Тертое какао	97,4	15,75	15,34	15,8	15,4
Ядро ореха жареное тертое	97,5	16,09	15,69	16,1	15,7
Коньяк	—	9,99	—	10,0	—
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1028,39	934,98	1031,17	937,5
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

РЕЦЕПТУРА № 315

Конфеты «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слой — из молочной помады с добавлением порошка какао и кофе, средний слой — из молочной помады с добавлением тертых жареных орехов и кофе. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет 8,7±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Верхний и нижний слой	91,0	694,67	632,15	694,67	632,15
Средний слой	91,5	297,71	272,40	297,71	272,40
Сахарная пудра для под- пыла	99,85	14,91	14,89	14,91	14,89
Итого	—	1007,29	919,44	1007,29	919,44
Выход	91,3	1000,0	913,0	1000,0	913,0

Рецептура верхнего и нижнего слоев На 694,67 кг

Молочная помада	91,0	703,62	640,29	488,78	444,79
Сахарная помада	91,0	234,54	213,43	162,93	148,27
Масло сливочное	84,0	28,75	24,15	19,97	16,77
Порошок какао	95,0	36,64	34,81	25,45	24,18
Кофейная паста	95,2	1,99	1,89	1,38	1,31
Эссенция кофейная или ванильная	—	2,99	—	2,08	—
Итого	—	1008,53	914,57	700,59	635,32
Выход	91,0	1000,0	910,0	694,67	632,15

Влажность 9,0±2,0%

Рецептура среднего слоя На 297,71 кг

Молочная помада	91,0	671,99	611,51	200,06	182,05
Сахарная помада	91,0	224,00	203,84	66,69	60,69
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	99,34	96,86	29,57	28,83
Кофейная паста	95,2	7,76	7,39	2,31	2,20
Эссенция кофейная или ванильная	—	2,99	—	0,89	—
Итого	—	1006,08	919,60	299,52	273,77
Выход	91,5	1000,0	915,0	297,71	272,40

Влажность 8,5±2,0%

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура молочной помады		На 688,84 кг			
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	430,30	429,65
Патока	78,0	91,00	70,98	62,68	48,89
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	208,96	154,63
Итого	—	1019,03	919,20	701,94	633,17
Выход	91,0	1000,0	910,0	688,84	626,84
Рецептура сахарной помады		На 229,62 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	192,19	191,90
Патока	78,0	104,63	81,61	24,03	18,74
Итого	—	941,62	917,34	216,22	210,64
Выход	91,0	1000,0	910,0	229,62	208,96
Рецептура кофейной пасты		На 3,69 кг			
Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	3,00	2,94
Масло сливочное	84,0	203,0	170,56	0,75	0,63
Итого	—	1015,23	966,50	3,75	3,57
Выход	95,2	1000,0	952,0	3,69	3,51

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок	99,85	622,49	621,55	624,7	623,8
Сахарная пудра	99,85	14,91	14,89	14,9	14,9
Патока	78,0	86,71	67,63	87,1	67,9
Молоко сгущенное	74,0	208,96	154,63	209,7	155,2
Молоко сливочное	84,0	20,72	17,40	20,8	17,5
Порошок какао	95,0	25,45	24,18	25,6	24,3
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	29,57	28,83	29,6	28,9
Кофе молотый	98,0	3,00	2,94	3,1	3,0
Эссенция кофейная или ванильная	—	2,97	—	3,0	—
Итого	—	1014,78	932,05	1018,5	935,5
Выход	91,3	1000,0	913,0	1000,0	913,0

РЕЦЕПТУРА № 316

Конфеты «КРЕМ-ИРИС»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слой — из молочной помады, средний слой — из сахарной сбивной помады. Конфеты за-
вернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влаж-
ность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Верхний и нижний слой	91,0	600,97	546,88	600,97	546,88
Средний слой	91,0	400,65	364,59	400,65	364,59
Сахарная пудра	99,85	15,04	15,02	15,04	15,02
Итого	—	1016,66	926,49	1016,66	926,49
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура верхнего и нижнего слоев На 600,97 кг

Молочная помада	91,0	1005,02	914,57	603,99	549,63
Эссенция ирисовая или ванильная	—	1,51	—	0,91	—
Итого	—	1006,53	914,57	604,90	549,63
Выход	91,0	1000,0	910,0	600,97	546,88
Влажность $9,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура среднего слоя На 400,65 кг

Сахарная помада	91,0	1000,94	910,86	401,03	364,94
Яичный белок	12,0	30,92	3,71	12,39	1,49
Эссенция цитрусовая	—	1,50	—	0,60	—
Итого	—	1033,36	914,57	414,02	366,43
Выход	91,0	1000,0	910,0	400,65	364,59
Влажность $9,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура молочной помады

На 603,99 кг

Сахарный песок . . .	99,85	624,68	623,74	377,30	376,73
Патока	78,0	91,00	70,98	54,96	42,87
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,35	224,48	183,22	135,58
Итого . . .	—	1019,03	919,20	615,48	555,18
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	603,99	549,63

Рецептура сахарной помады

На 401,03 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	335,66	335,15
Патока	78,0	104,63	81,61	41,96	32,73
Итого . . .	—	941,62	917,34	377,62	367,88
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	401,03	364,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок . . .	99,85	712,96	711,88	715,3	714,2
Сахарная пудра . . .	99,85	15,04	15,02	15,1	15,1
Патока	78,0	96,92	75,60	97,2	75,8
Молоко сгущенное . . .	74,0	183,22	135,58	183,8	136,0
Яичный белок	12,0	12,39	1,49	12,5	1,5
Эссенция цитрусовая . .	—	0,60	—	0,6	—
Эссенция ванильная или ирисовая	—	0,91	—	0,9	—
Итого . . .	—	1022,04	939,57	1025,4	942,6
Выход . . .	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 317

Конфеты «КУКОЛКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слой — из шоколадной помады, средний слой — из сахарной сбивной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Верхний и нижний слой	92,0	700,37	644,34	700,37	644,34
Средний слой	89,0	300,16	267,14	300,16	267,14
Сахарная пудра для под- пыла	99,85	15,03	15,01	15,03	15,01
Итого . . .	—	1015,56	926,49	1015,56	926,49
Выход . . .	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура верхнего и нижнего слоев На 700,37 кг

Сахарная помада . . .	91,0	805,77	733,25	564,34	513,55
Шоколадная масса . . .	95,0	201,44	191,37	141,08	134,03
Итого . . .	—	1007,21	924,62	705,42	647,58
Выход . . .	92,0	1000,0	920,0	700,37	644,34
Влажность $8,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура среднего слоя На 300,16 кг

Сахарная помада . . .	91,0	656,98	597,85	197,20	179,45
Сбитая масса	91,0	246,36	224,19	73,95	67,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Подварка фруктовая . . .	80,0	85,40	68,32	25,63	20,50
Кислота лимонная . . .	98,0	4,19	4,11	1,26	1,23
Коньяк	—	24,64	—	7,40	—
Эссенция пуншевая . . .	—	1,65	—	0,50	—
Краска красная	—	0,49	—	0,15	—
Итого	—	1019,71	894,47	306,09	268,47
Выход	89,0	1000,0	890,0	300,16	267,14
Влажность 11,0±2,0%					

Рецептура сахарной помады На 761,54 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	637,40	636,44
Патока	78,0	104,63	81,61	79,68	62,15
Итого	—	941,62	917,34	717,08	698,59
Выход	91,0	1000,0	910,0	761,54	693,00

Рецептура шоколадной массы На 141,08 кг

Сахарная пудра	99,85	521,26	520,48	73,54	73,43
Порошок какао	95,0	166,20	157,89	23,45	22,28
Масло сливочное	84,0	334,80	281,23	47,23	39,67
Итого	—	1022,26	959,60	144,22	135,38
Выход	95,0	1000,0	950,0	141,08	134,03

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сбитой массы					
На 73,95 кг					
Сахарный песок	99,85	707,08	706,02	52,29	52,21
Патока	78,0	269,35	210,09	19,92	15,54
Яичный белок	12,0	64,58	7,75	4,78	0,57
Итого	—	1041,01	923,86	76,99	68,32
Выход	91,0	1000,0	910,0	73,95	67,29

Уваривание подварки На 25,63 кг

Подварка фруктовая . . .	69,0	1169,96	807,27	29,99	20,69
Выход	80,0	1000,0	800,0	25,63	20,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	689,69	688,65	692,1	691,1
Сахарная пудра	99,85	88,57	88,44	88,9	88,8
Патока	78,0	99,60	77,69	100,0	78,0
Порошок какао	95,0	23,45	22,28	23,6	22,4
Масло сливочное	84,0	47,23	39,67	47,4	39,8
Подварка фруктовая . . .	69,0	29,99	20,69	30,2	20,8
Кислота лимонная . . .	98,0	1,26	1,23	1,2	1,2
Яичный белок	12,0	4,78	0,57	5,0	0,6
Коньяк	—	7,40	—	7,4	—
Эссенция пуншевая . . .	—	0,50	—	0,5	—
Краска красная	—	0,15	—	0,2	—
Итого	—	992,62	939,22	996,5	942,7
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 318

Конфеты «МОЛОЧНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один слой — из молочной помады, другой — из сахарной сбивной помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Слой из молочной помады	92,0	503,53	463,25	503,53	463,25
Слой из сахарной помады	92,0	503,53	463,25	503,53	463,25
Итого	—	1007,06	926,50	1007,06	926,50
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура слоя из молочной помады На 503,53 кг

Молочная помада	91,0	970,30	882,97	488,58	444,61
Масло сливочное	84,0	49,58	41,65	24,97	20,97
Эссенция ирисовая или ванильная	—	1,90	—	0,96	—
Итого	—	1021,78	924,62	514,51	465,58
Выход	92,0	1000,0	920,0	503,53	463,25

Рецептура слоя из сахарной сбивной помады На 503,53 кг

Сахарная сбивная помада	91,0	1016,07	924,62	511,62	465,57
Эссенция цитрусовая	—	1,19	—	0,60	—
Итого	—	1017,26	924,62	512,22	465,57
Выход	92,0	1000,0	920,0	503,53	463,25

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура молочной помады

На 488,58 кг

Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	305,21	304,75
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	148,21	109,68
Патока	78,0	91,00	70,98	44,46	34,68
Итого	—	1019,03	919,20	497,88	449,11
Выход	91,0	1000,0	910,0	488,58	444,61

Рецептура сахарной сбивной помады

На 511,62 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	428,22	427,58
Патока	78,0	103,21	80,50	52,80	41,18
Яичный белок	12,0	24,67	2,96	12,62	1,51
Итого	—	964,87	919,19	493,64	470,27
Выход	91,0	1000,0	910,0	511,62	465,57

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	733,43	732,33	735,2	734,1
Патока	78,0	97,26	75,86	97,4	76,0
Молоко сгущенное	74,0	148,21	109,68	148,5	109,9
Масло сливочное	84,0	24,97	20,97	25,0	21,0
Яичный белок	12,0	12,62	1,51	12,5	1,5
Эссенция ирисовая или ванильная	—	0,96	—	0,96	—
Эссенция цитрусовая	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1018,05	940,35	1020,16	942,5
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 319

Конфеты «МОТЫЛЕК»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один слой — из шоколадной помады, другой — из сахарной сбивной помады с добавлением меда. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Слой из шоколадной помады	92,0	498,11	458,26	498,11	458,26
Слой из медовой сбивной помады	91,0	498,12	453,29	498,12	453,29
Сахарная пудра для подпыла	99,85	14,96	14,94	14,96	14,94
Итого	—	1011,19	926,49	1011,19	926,49
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура слоя из шоколадной помады На 498,11 кг

Сахарная помада	91,0	805,77	733,25	401,36	365,24
Шоколадная масса	95,0	201,44	191,37	100,34	95,32
Итого	—	1007,21	924,62	501,70	460,56
Выход	92,0	1000,0	920,0	498,11	458,26

Влажность $8,0 \pm 2,0\%$

Рецептура слоя из медовой сбивной помады

На 498,12 кг

Сахарная помада	91,0	725,27	660,00	361,27	328,76
Сбитая масса	91,0	217,58	198,00	108,38	98,63
Мед	78,0	72,53	56,57	36,13	28,18
Ванилин	—	0,18	—	0,09	—
Итого	—	1015,56	914,57	505,87	455,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	498,12	453,29

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 762,63 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	638,31	637,35
Патока	78,0	104,63	81,61	79,79	62,24
Итого	—	941,62	917,34	718,10	699,59
Выход	91,0	1000,0	910,0	762,63	694,00

Рецептура шоколадной массы

На 100,34 кг

Сахарная пудра	99,85	521,26	520,48	52,30	52,22
Порошок какао	95,0	166,20	157,89	16,68	15,85
Масло сливочное	84,0	334,80	281,23	33,59	28,22
Итого	—	1022,26	959,60	102,57	96,29
Выход	95,0	1000,0	950,0	100,34	95,32

Рецептура сбитой массы

На 108,38 кг

Сахарный песок	99,85	707,08	706,02	76,63	76,52
Патока	78,0	269,35	210,09	29,19	22,77
Яичный белок	12,0	64,58	7,75	7,00	0,84
Итого	—	1041,01	923,86	112,82	100,13
Выход	91,0	1000,0	910,0	108,38	98,63

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	714,94	713,87	717,6	716,5
Сахарная пудра	99,85	67,26	67,16	67,5	67,4
Патока	78,0	108,98	85,00	109,4	85,3
Порошок какао	95,0	16,68	15,85	16,7	15,9
Масло сливочное	84,0	33,59	28,22	33,7	28,3
Мед	78,0	36,13	28,18	36,3	28,3
Яичный белок	12,0	7,00	0,84	7,0	0,84
Ванилин	—	0,09	—	0,09	—
Итого	—	984,67	939,12	988,29	942,54
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 320

Конфеты «ПИОНЕРСКИЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слой — из шоколадно-ореховой помады, средний слой — из фруктово-ореховой помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Верхний и нижний слой	91,7	597,73	548,12	597,73	548,12
Средний слой	91,2	398,49	363,42	398,49	363,42
Сахарная пудра для подпыла	99,85	14,96	14,94	14,96	14,94
Итого	—	1011,18	926,48	1011,18	926,48
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура верхнего и нижнего слоев. На 597,73 кг

Сахарная помада	91,0	842,84	766,98	503,79	458,45
Шоколадно-ореховая масса	96,5	160,24	154,63	95,78	92,43
Эссенция ванильная	—	1,99	—	1,19	—
Итого	—	1005,07	921,61	600,76	550,88
Выход	91,7	1000,0	917,0	597,73	548,12

Влажность $8,3 \pm 2,0\%$

Рецептура среднего слоя

На 398,49 кг

Сахарная помада	91,0	855,81	778,79	341,03	310,34
Подварка яблочная	80,0	71,54	57,23	28,51	22,81
Ядро арахиса жареное тертое	97,5	81,79	79,75	32,59	31,78
Кислота лимонная	98,0	0,84	0,82	0,33	0,32
Эссенция миндальная	—	1,99	—	0,79	—
Итого	—	1011,97	916,59	403,25	365,25
Выход	91,2	1000,0	912,0	398,49	363,42

Влажность $8,8 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-ореховой массы На 95,78 кг

Сахарный песок	99,85	169,32	169,07	16,22	16,20
Порошок какао	95,0	338,46	321,54	32,42	30,80
Какао-белла молотая	94,0	169,23	159,08	16,21	15,24
Ядро арахиса жареное тертое	97,5	338,47	330,01	32,42	31,61
Итого	—	1015,48	979,70	97,27	93,85
Выход	96,5	1000,0	965,0	95,78	92,43

Уваривание подварки

На 28,51 кг

Подварка яблочная	69,0	1169,96	807,27	33,36	23,02
Выход	80,0	1000,0	800,0	28,51	22,81

Рецептура сахарной помады

• На 844,82 кг

Сахарный песок	99,85	768,61	767,46	649,34	648,37
Патока	78,0	192,15	149,88	162,33	126,62
Итого	—	960,76	917,34	811,67	774,99
Выход	91,0	1000,0	910,0	844,82	768,79

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Сахарный песок	99,85	665,56	664,56	668,2	667,2
Сахарная пудра	99,85	14,96	14,94	15,0	15,0
Патока	78,0	162,33	126,62	162,9	127,1
Порошок какао	95,0	32,42	30,80	32,5	30,9
Какао-белла молотая	94,0	16,21	15,24	16,3	15,3
Ядро арахиса жареное тертое	97,5	65,01	63,38	65,2	63,6
Подварка яблочная	69,0	33,36	23,02	33,5	23,1
Кислота лимонная	98,0	0,33	0,32	0,3	0,3
Эссенция ванильная	—	1,19	—	1,2	—
Эссенция миндальная	—	0,79	—	0,8	—
Итого	—	992,16	938,88	995,9	942,5
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 321

Конфеты «СЕВЕРНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из трех слоев: верхний и нижний слой — из молочной помады, средний слой — из фруктовой помады. Конфеты завернуты. В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $10,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Верхний и нижний слой	91,0	695,60	633,00	695,60	633,00
Средний слой	85,0	298,12	253,40	298,12	253,40
Сахарная пудра для подпыла	99,85	14,93	14,91	14,93	14,91
Итого	—	1008,65	901,31	1008,65	901,31
Выход	89,5	1000,0	895,0	1000,0	895,0

Рецептура верхнего и нижнего слоев На 695,60 кг

Молочная помада	91,0	988,67	899,69	687,72	625,83
Масло сливочное	84,0	17,71	14,88	12,32	10,35
Спирт	—	12,36	—	8,60	—
Эссенция цитрусовая	—	2,47	—	1,72	—
Итого	—	1021,21	914,57	710,36	636,18
Выход	91,0	1000,0	910,0	695,60	633,00

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Рецептура среднего слоя

На 298,12 кг

Сахарная помада	91,0	469,10	426,88	139,85	127,26
Фруктовая масса	78,0	547,94	427,39	163,35	127,41
Эссенция цитрусовая	—	2,01	—	0,60	—
Итого	—	1019,05	854,27	303,80	254,67
Выход	85,0	1000,0	850,0	298,12	253,40

Влажность $15,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
На 687,72 кг					
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74	429,60	428,96
Патока	78,0	91,00	70,98	62,58	48,81
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48	208,62	154,38
Итого	—	1019,03	919,20	700,80	632,15
Выход	91,0	1000,0	910,0	687,72	625,83

Рецептура сахарной помады На 139,85 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	117,05	116,87
Патока	78,0	104,63	81,61	14,63	11,41
Итого	—	941,62	917,34	131,68	128,28
Выход	91,0	1000,0	910,0	139,85	127,26

Рецептура фруктовой массы На 163,35 кг

Сахарный песок	99,85	713,63	712,56	116,57	116,40
Пюре абрикосовое	10,0	713,63	71,36	116,57	11,66
Итого	—	1427,26	783,92	233,14	128,06
Выход	78,0	1000,0	780,0	163,35	127,41

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	663,22	662,23	665,6	664,6
Сахарная пудра	99,85	14,93	14,91	15,0	15,0
Патока	78,0	77,21	60,22	77,4	60,4
Молоко сгущенное	74,0	208,62	154,38	209,3	154,9
Масло сливочное	84,0	12,32	10,35	12,4	10,4
Пюре абрикосовое	10,0	116,57	11,66	117,0	11,7
Спирт	—	8,60	—	8,6	—
Эссенция цитрусовая	—	2,32	—	2,3	—
Итого	—	1103,79	913,75	1107,6	917,0
Выход	89,5	1000,0	895,0	1000,0	895,0

РЕЦЕПТУРА № 322

Конфеты «СПОРТ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один слой — из сахарной помады с добавлением фруктовой подварки, другой — из молочной помады с добавлением порошка какао. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах
Рецептура конфет					
Слой из фруктовой по- мады	90,5	498,08	450,76	498,08	450,76
Слой из молочно-шоко- ладной помады	91,5	498,09	455,75	498,09	455,75
Сахарная пудра для под- пыла	99,85	14,96	14,94	14,96	14,94
Итого	—	1011,13	921,45	1011,13	921,45
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0
Рецептура слоя из фруктовой помады На 498,08 кг					
Сахарная помада	91,0	959,41	873,06	477,86	434,85
Подварка фруктово- ягодная	80,0	45,09	36,07	22,46	17,97
Кислота лимонная	98,0	0,43	0,42	0,21	0,21
Эссенция апельсиновая	—	1,26	—	0,63	—
Выход	—	1006,19	909,55	501,16	453,03
Итого	90,5	1000,0	905,0	498,08	450,76
Влажность 9,5±2,0%					

Рецептура слоя из молочно-шоколадной помады На 498,09 кг					
Молочная помада	91,0	955,99	869,95	476,17	433,31
Порошок какао	95,0	52,26	49,65	26,03	24,73
Эссенция ирисовая или ванильная	—	0,75	—	0,37	—
Итого	—	1009,00	919,60	502,57	458,04
Выход	91,5	1000,0	915,0	498,09	455,75
Влажность $8,5 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
На 477,86 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	399,96	399,36
Патока	78,0	104,63	81,61	50,00	39,00
Итого	—	941,62	917,34	449,96	438,36
Выход	91,0	1000,0	910,0	477,86	434,85

Рецептура молочной помады На 476,17 кг					
Сахарный песок	99,85	734,59	733,49	349,79	349,27
Патока	78,0	118,33	92,30	56,35	43,95
Молоко сгущенное	74,0	126,22	93,40	60,10	44,47
Итого	—	979,14	919,19	466,24	437,69
Выход	91,0	1000,0	910,0	476,17	433,31

Уваривание подварки					
Подварка фруктово-ягодная	69,0	1169,96	807,27	26,28	18,13
Выход	80,0	1000,0	800,0	22,46	17,97

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	749,75	748,63	752,5	751,4
Сахарная пудра	99,85	14,96	14,94	15,0	15,0
Патока	78,0	106,35	82,95	106,8	83,3
Молоко сгущенное	74,0	60,10	44,47	60,3	44,6
Порошок какао	95,0	26,03	24,73	26,1	24,8
Подварка фруктово-ягодная	69,0	26,28	18,13	26,4	18,2
Кислота лимонная	98,0	0,21	0,21	0,2	0,2
Эссенция апельсиновая	—	0,63	—	0,6	—
Эссенция ирисовая или ванильная	—	0,37	—	0,4	—
Итого	—	984,68	934,06	988,3	937,5
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

РЕЦЕПТУРА № 323

Конфеты «ФОНТАНКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один — шоколадно-сливочный, другой — помадно-ореховый с добавлением соли. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $8,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Шоколадно-сливочный слой	91,0	498,54	453,67	498,54	453,67
Помадно-ореховый слой	91,0	498,54	453,67	498,54	453,67
Сахарная пудра для подсыпки	99,85	10,10	10,08	10,10	10,08
Итого	—	1007,18	917,42	1007,18	917,42
Выход	91,1	1000,00	911,0	1000,00	911,0

Рецептура помадно-орехового слоя На 498,54 кг

Помада сахарная	91,0	897,46	816,69	447,42	407,15
Ядро ореха жареное тертое	97,5	99,92	97,42	49,81	48,56
Раствор поваренной соли (насыщенный)	26,4	12,23	3,23	6,10	1,61
Итого	—	1009,61	917,34	503,33	457,32
Выход	91,0	1000,00	910,0	498,54	453,67

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Рецептура шоколадно-сливочного слоя На 498,54 кг

Помада сахарная	91,0	595,31	541,73	296,79	270,08
Масло сливочное	84,0	184,13	154,67	91,80	77,11
Порошок какао	95,0	229,13	217,67	114,22	108,52

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Раствор поваренной соли (насыщенный)	26,4	12,39	3,27	6,18	1,63
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,00	—
Итого	—	1022,96	917,34	510,00	457,34
Выход	91,0	1000,0	910,00	498,54	453,67

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сахарной помады На 744,21 кг

Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	622,90	621,97
Патока	78,0	104,63	81,61	77,87	60,74
Итого	—	941,62	917,34	700,77	682,71
Выход	91,0	1000,0	910,0	744,21	677,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	622,90	621,97	625,0	624,1
Сахарная пудра	99,85	10,08	10,08	10,1	10,1
Патока	78,0	77,87	60,74	78,1	60,9
Ядро ореха жареное тертое	97,5	49,81	48,56	49,9	48,7
Масло сливочное	84,0	91,80	77,11	92,1	77,4
Порошок какао	95,0	114,23	108,52	114,6	108,9
Раствор поваренной соли (насыщенный)	26,4	12,23	3,24	12,3	3,25
Эссенция ванильная	—	1,00	—	1,0	—
Итого	—	979,99	930,22	983,1	933,35
Выход	91,1	1000,0	911,0	1000,0	911,0

РЕЦЕПТУРА № 324

КОНФЕТЫ «ЭСТАФЕТА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из двух слоев: один — из шоколадной помады с добавлением цитрусового припаса, другой — из фруктовой помады. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Слой из шоколадной помады	91,0	503,53	458,21	503,53	458,21
Слой из фруктовой помады	91,0	503,53	458,21	503,53	458,21
Итого	—	1007,06	916,42	1007,06	916,42
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура слоя из шоколадной помады На 503,53 кг

Сахарная помада	91,0	896,92	816,20	451,63	410,98
Тертое какао	97,4	56,04	54,58	28,22	27,49
Припас цитрусовый	60,0	73,02	43,81	36,77	22,06
Спирт	—	15,24	—	7,67	—
Коньяк	—	15,24	—	7,67	—
Эссенция цитрусовая	—	2,98	—	1,50	—
Итого	—	1059,44	914,59	533,46	460,53
Выход	91,0	1000,0	910,0	503,53	458,21

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Рецептура слоя из фруктовой помады На 503,53 кг

Фруктовая помада	91,0	1003,29	912,99	505,19	459,72
Кислота лимонная	98,0	1,63	1,6	0,82	0,80
Эссенция цитрусовая	—	2,98	—	1,50	—
Итого	—	1007,90	914,59	507,51	460,52
Выход	91,0	1000,0	910,0	503,53	458,21

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фруктовой помады На 505,19 кг

Сахарный песок	99,85	883,16	881,84	446,16	445,49
Патока	78,0	38,76	30,23	19,58	15,27
Пюре яблочное	10,0	71,20	7,12	35,97	3,60
Итого	—	993,12	919,19	501,71	464,36
Выход	91,0	1000,0	910,0	505,19	459,72

Рецептура сахарной помады На 451,63 кг

Сахарный песок	99,85	888,31	886,98	401,19	400,59
Патока	78,0	38,92	30,36	17,58	13,71
Итого	—	927,23	917,34	418,77	414,30
Выход	91,0	1000,0	910,0	451,63	410,98

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	847,35	846,08	850,4	849,1
Патока	78,0	37,16	28,98	37,3	29,1
Тертое какао	97,4	28,22	27,49	28,3	27,6
Припас цитрусовый	60,0	36,77	22,06	36,8	22,1
Пюре яблочное	10,0	35,97	3,60	36,0	3,60
Спирт	—	7,67	—	7,7	—
Коньяк	—	7,67	—	7,7	—
Эссенция цитрусовая	—	3,0	—	3,0	—
Кислота лимонная	98,0	0,82	0,80	0,8	0,8
Итого	—	1004,63	929,01	1008,0	932,3
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

4. Ореховые конфеты

РЕЦЕПТУРА № 325

Конфеты «БАТОНЫ ОРЕХОВЫЕ»

Неглазированные конфеты в форме круглых батончиков. Состоят из шоколадно-орехового пралине. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 55 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	401,35	400,75	403,0	402,4
Тертое какао	97,4	199,79	194,60	200,6	195,4
Масло какао	100,0	40,14	40,14	40,3	40,3
Ядро миндаля или ядро лещинное жареное	97,5	381,20	371,67	382,8	373,2
Эссенция ванильная	—	3,0	—	3,0	—
Итого	—	1025,48	1007,16	1029,7	1011,3
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 326

Конфеты «ЕЛОЧНЫЕ»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной или квадратной формы. Состоят из шоколадно-орехового пралине с добавлением вафель. Конфеты завернуты в цветную фольгу с елочной картинкой и целлофан.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $1,5 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	539,01	538,20	543,5	542,7
Ядро ореха жареное	97,5	134,36	131,00	135,5	132,1
Масло какао	100,0	108,44	108,44	109,3	109,3
Вафли	95,5	69,73	66,59	70,3	67,1
Тертое какао	97,4	135,21	131,69	136,3	132,8
Масло сливочное	84,0	39,64	33,30	40,0	33,6
Ванилин	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	1026,59	1009,22	1035,1	1017,6
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

5. Сбивные конфеты

РЕЦЕПТУРА № 327

Конфеты «ЗАЙКА-ЗАЗНАЙКА»

Неглазированные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Состоят из массы, сбитой на пенообразователе, с добавлением молока и жареных дробленых орехов. Конфеты завернуты.

В 1 кг содержится завернутых конфет не менее 65 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура койфет

Сбитая масса	56,77	134,44	76,32	134,44	76,32
Сахаро-паточный сироп	93,0	686,13	638,10	686,13	638,10
Молоко сухое	95,0	105,56	100,28	105,56	100,28
Сахарная пудра	99,85	21,57	21,54	21,57	21,54
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	89,86	87,61	89,86	87,61
Ванили	—	0,21	—	0,21	—
Итого	—	1037,77	923,85	1037,77	923,85
Выход	91,0	1000,0	910,00	1000,0	910,0

Рецептура сбитой массы

На 134,44 кг

Сахарная пудра	99,85	536,41	535,61	72,11	72,00
Пенообразователь или яичный белок сухой	93,0	37,57	34,94	5,05	4,70
Итого	—	573,98	570,55	77,16	76,70
Выход	56,77	1000,0	567,70	134,44	76,32

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура сахаро-паточного сиропа На 686,13 кг					
Сахарный песок	99,85	634,34	633,39	435,24	434,5
Патока	78,0	391,10	305,06	268,35	209,31
Итого	—	1025,44	938,45	703,59	643,90
Выход	93,0	1000,0	930,0	686,13	638,10

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок	99,85	435,24	434,59	437,3	436,6
Сахарная пудра	99,85	93,68	93,54	94,1	94,0
Патока	78,0	268,35	209,31	269,6	210,3
Молоко сухое	95,0	105,56	100,28	106,0	100,7
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	89,86	87,61	90,3	88,0
Пенообразователь или яичный белок сухой . .	93,0	5,05	4,70	5,1	4,7
Ванилин	—	0,21	—	0,2	—
Итого	—	997,95	930,03	1002,6	934,6
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

6. Марципановые конфеты

РЕЦЕПТУРА, № 328

Конфеты ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ФИГУРЫ ИЗ МАРЦИПАНА (арахисовые)

Художественные конфеты, имеющие вид фруктов, овощей и различных предметов. Изготавливаются из марципановой массы с последующей раскраской и украшением. Поверхность покрыта воском, парафином или пищевым лаком.

Вес одной конфеты от 20 до 100 г. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Изготовление фигур и отделка

Марципановая масса . .	90,0	1019,48	917,53	1019,48	917,53
Краски разиые	—	1,03	—	1,03	—
Парафин очищенный . .	100,0	10,30	10,30	10,30	10,30
Итого	—	1030,81	927,83	1030,31	927,83
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура марципановой массы На 1019,48 кг

Ядро арахиса подсушен- ное очищенное	96,0	242,42	232,72	247,14	237,25
Сахарная пудра	99,85	403,99	403,38	411,86	411,24
Сахарный песок	99,85	161,58	161,34	164,73	164,48
Патока	78,0	64,77	50,52	66,03	51,50

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Молоко сухое	95,0	79,07	75,12	80,61	76,58
Спирт.	—	12,08	—	12,32	—
Эссенция	—	2,40	—	2,45	—
Итого	—	966,31	923,08	985,14	941,05
Выход	90,0	1000,0	900,0	1019,48	917,53

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Ядро арахиса подсушен- ное очищенное	96,0	247,14	237,25	247,9	238,0
Сахарная пудра	99,85	411,86	411,24	413,2	412,6
Сахарный песок	99,85	164,73	164,48	165,2	165,0
Патока	78,0	66,03	51,50	66,3	51,7
Молоко сухое	95,0	80,61	76,58	80,8	76,8
Спирт.	—	12,32	—	12,4	—
Парафин очищенный . .	100,0	10,30	10,30	10,3	10,3
Эссенция	—	2,45	—	2,5	—
Краски разные	—	1,03	—	1,0	—
Итого	—	996,47	951,35	999,6	954,4
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 328(а)

Конфеты ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ФИГУРЫ ИЗ МАРЦИПАНА (миндальные)

Художественные конфеты, имеющие вид фруктов, овощей и различных предметов. Изготавливаются из марципановой массы с последующей раскраской и украшением. Поверхность покрыта воском и парафином.

Вес одной конфеты от 20 до 100 г. Влажность конфет $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах

Изготовление фигур и отделка

Марципановая масса .	90,0	1019,48	917,53	1019,48	917,53
Краски разные	—	1,03	—	1,03	—
Парафин очищенный . .	100,0	5,15	5,15	5,15	5,15
Воск пчелиный	100,0	5,15	5,15	5,15	5,15
Итого	—	1030,81	927,83	1030,81	927,83
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура марципановой массы На 1019,48 кг

Миндаль очищенный подсушенный	96,0	231,93	222,65	236,44	226,98
Сахарный песок (в ви- де сиропа)	99,85	487,20	486,47	496,69	495,95
Сахарная пудра . . .	99,85	214,28	213,96	218,46	218,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	—	27,83	—	28,37	—
Эссенция ванильная . .	—	0,58	—	0,59	—
Итого	—	961,82	923,08	980,55	941,06
Выход	90,0	1000,0	900,0	1019,48	917,53

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Миндаль очищенный подсушенный	96,0	236,44	226,98	237,2	227,7
Сахарный песок	99,85	496,69	495,95	498,3	497,5
Сахарная пудра	99,85	218,46	218,13	219,1	218,8
Коньяк	—	28,37	—	28,5	—
Эссенция ванильная	—	0,59	—	0,6	—
Краски разные	—	1,03	—	1,0	—
Парафин очищенный	100,0	5,15	5,15	5,2	5,2
Воск пчелиный	100,0	5,15	5,15	5,2	5,2
Итого	—	991,88	951,36	995,1	954,4
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

VI. НАБОРЫ

РЕЦЕПТУРА № 329

Конфеты «АССОРТИ»

Шоколадные конфеты «Ассорти» разнообразной формы с рельефным рисунком на поверхности.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 80 штук.

Шоколадные конфеты «Ассорти» имеют восемь сортов, могут выпускаться отдельными сортами (как весовыми, так и расфасованными в коробки без заправки) или наборами не менее трех различных сортов.

Перечень рецептов на конфеты «Ассорти»

1. С пралиновой начинкой.
2. С шоколадной начинкой.
3. С фруктово-мармеладной начинкой.
4. С помадно-шоколадной начинкой.
5. С арахисовой начинкой.
6. С начинкой крем-брюле.
7. С помадно-фруктовой начинкой.
8. С помадно-сливочной начинкой.

1. С пралиновой начинкой

Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Шоколад для формования	99,1	566,72	561,62	566,72	561,62
Начинка	99,1	464,21	460,03	464,21	460,03
Итого	—	1030,93	1021,65	1030,93	1021,65
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Рецептура начинки пралине На 464,21 кг

Пралине	99,2	984,17	976,30	456,86	453,21
Масло какао	100,0	19,68	19,68	9,13	9,13
Ванильная эссенция	—	1,64	—	0,76	—
Итого	—	1005,49	995,98	466,75	462,34
Выход	99,1	1000,0	991,0	464,21	460,03

Влажность $0,9 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура пралине

На 456,86 кг

Миндаль или лещинное ядро, жаренное с са- харом	99,1	837,82	830,28	382,77	379,32
Масло какао	100,0	176,83	176,83	80,79	80,79
Ванилин	—	0,42	—	0,19	—
Итого	—	1015,07	1007,11	463,75	460,11
Выход	99,2	1000,0	992,0	456,86	453,21

Рецептура миндаля или лещинного ядра, жаренного с сахаром

На 382,77 кг

Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	257,84	257,45
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	336,81	328,39	128,92	125,70
Итого	—	1010,44	1001,01	386,76	383,15
Выход	99,1	1000,0	991,0	382,77	379,32

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание, сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколад для формова- ния	99,1	566,72	561,62	567,8	562,7
Сахарный песок	99,85	257,84	257,45	258,3	257,9
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	128,92	125,70	129,1	125,9
Масло какао	100,0	89,92	89,92	90,1	90,1
Ванилин	—	0,19	—	0,2	—
Ванильная эссенция	—	0,76	—	0,8	—
Итого	—	1044,35	1034,69	1046,3	1036,6
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

2. С шоколадной начинкой

Влажность конфет $7,9 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Шоколад для формова- ния	99,1	597,53	592,15	597,53	592,15
Начинка	82,5	433,13	357,33	433,13	357,33
Итого	—	1030,66	949,48	1030,66	949,48
Выход	92,1	1000,0	921,0	1000,0	921,0

Рецептура шоколадной начинки

На 433,13 кг

Отходы батончиков и ассорти с разными начинка- ми	93,8	783,41	734,84	339,32	318,28
Молоко сгущенное	74,0	56,99	42,17	24,68	18,26
Сироп сахаро-паточный	39,0	155,26	60,55	67,25	26,23
Спирт	—	15,43	—	6,68	—
Коньяк	—	3,05	—	1,32	—
Эссенция апельсиновая	—	1,18	—	0,51	—
Итого	—	1015,32	837,56	439,76	362,77
Выход	82,5	1000,0	825,0	433,13	357,33

Влажность $17,5 \pm 2,0\%$

Отходы батончиков и ассорти с разными начинками в пересчете на сырье

На 339,32 кг

Шоколад для формова- ния	99,1	614,69	609,16	208,58	206,70
Сахарный песок	99,85	245,33	244,96	83,24	83,11
Патока	78,0	6,07	4,73	2,06	1,61
Молоко сгущенное	74,0	5,60	4,14	1,90	1,41
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	39,41	38,42	13,37	13,04
Масло какао	100,0	38,23	38,23	12,97	12,97
Пюре	10,0	73,73	7,37	25,02	2,50
Кислота лимонная	98,0	0,50	0,49	0,17	0,17
Сироп сахаро-паточный	39,0	12,14	4,73	4,12	1,61
Итого	—	1035,70	952,23	351,43	323,12
Выход	93,8	1000,0	938,0	339,32	318,28

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сахарно-паточного сиропа На 71,37 кг

Сахарный песок	99,85	170,52	170,26	12,17	12,15
Патока	78,0	284,23	221,70	20,28	15,82
Итого	—	454,75	391,96	32,45	27,97
Выход	39,0	1000,0	390,0	71,37	27,83

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Шоколад для формова- ния	99,1	806,11	798,85	809,1	801,8
Сахарный песок	99,85	95,41	95,26	95,8	95,6
Молоко сгущенное	74,0	26,58	19,67	26,6	19,7
Масло какао	100,0	12,97	12,97	13,0	13,0
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	13,37	13,04	13,4	13,1
Патока	78,0	22,34	17,43	22,5	17,5
Пюре	10,0	25,02	2,50	25,0	2,5
Кислота лимонная	98,0	0,17	0,17	0,2	0,2
Коньяк	—	1,32	—	1,3	—
Спирт	—	6,68	—	6,7	—
Эссенция апельсиновая	—	0,51	—	0,5	—
Итого	—	1010,48	959,89	1014,1	963,4
Выход	92,1	1000,0	921,0	1000,0	921,0

Примечание. В начинку можно вводить кроме отходов ас-
сорт и шоколадных батончиков отходы глазированных конфет с соот-
ветствующим пересчетом.

3. С фруктово-мармеладной начинкой

Влажность конфет $9,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Шоколад для формова- ния	99,1	597,20	591,83	597,20	591,83
Фруктово - мармеладная начинка	80,0	432,89	346,31	432,89	346,31
Итого	—	1030,09	938,14	1030,09	938,14
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

		На 432,89 кг			
--	--	--------------	--	--	--

Рецептура начинки

Сахарный песок	99,85	725,00	723,91	313,85	313,38
Пюре черносливовое или сливовое	10,0	725,00	72,50	313,85	31,38
Агар	85,0	14,53	12,35	6,29	5,34
Кислота лимонная	98,0	3,49	3,42	1,51	1,48
Эссенция	—	2,32	—	1,00	—
Итого	—	1470,34	812,18	636,50	351,58
Выход	80,0	1000,0	800,0	432,89	346,31

Влажность $20,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Шоколад для формова- ния	99,1	597,20	591,83	602,5	597,1
Сахарный песок	99,85	313,85	313,38	316,7	316,2
Пюре черносливовое или сливовое	10,0	313,85	31,38	316,6	31,7
Агар	85,0	6,29	5,34	6,3	5,4
Кислота лимонная	98,0	1,51	1,48	1,5	1,5
Эссенция	—	1,00	—	1,0	—
Итого	—	1233,70	943,41	1244,6	951,9
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

4. С помидно-шоколадной начинкой

Влажность конфет $6,4 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Шоколад для формования	99,1	597,96	592,58	597,96	592,58
Начинка	86,0	432,99	372,37	432,99	372,37
Итого	—	1030,95	964,95	1030,95	964,95
Выход	93,60	1000,0	936,0	1000,0	936,0

Рецептура начинки

На 432,99 кг

Сахарная помада	91,0	911,84	829,77	394,82	359,29
Порошок какао	95,0	45,61	43,33	19,75	18,76
Коньяк	—	45,59	—	19,74	—
Эссенция ромовая	—	0,29	—	0,13	—
Итого	—	1003,33	873,10	434,44	378,05
Выход	86,0	1000,0	860,0	432,99	372,37

Влажность $14,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сахарной помады

На 394,82 кг

Сахарный песок	99,85	768,61	767,46	303,46	303,01
Патока	78,0	192,15	149,88	75,87	59,18
Итого	—	960,76	917,34	379,33	362,19
Выход	91,0	1000,0	910,0	394,82	359,29

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколад для формования	99,1	597,96	592,58	601,3	595,9
Сахарный песок	99,85	303,46	303,01	305,2	304,7

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Патока	78,0	75,87	59,18	76,3	59,5
Порошок какао	95,0	19,75	18,76	19,9	18,9
Коньяк	—	19,74	—	19,8	—
Эссенция ромовая	—	0,13	—	0,1	—
Итого	—	1016,91	973,53	1022,6	979,0
Выход	93,6	1000,0	936,0	1000,0	936,0

5. С арахисовой начинкой

Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход, сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Шоколад для формования	99,1	566,72	561,62	566,72	561,62
Начинка	99,1	464,21	460,03	464,21	460,03
Итого	—	1030,93	1021,65	1030,93	1021,65
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Рецептура начинки пралине

На 464,21 кг

Арахис, жаренный с са- харом	99,1	794,63	787,48	368,87	365,55
Масло кокосовое	100,0	109,30	109,30	50,74	50,74
Масло какао	100,0	109,30	109,30	50,74	50,74
Ванилин	—	0,38	—	0,18	—
Эссенция ванильная	—	1,52	—	0,70	—
Итого	—	1015,13	1006,08	471,23	467,03
Выход	99,1	1000,0	991,0	464,21	460,03

Влажность $0,9 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура арахиса, жареного с сахаром

На 368,87 кг

Сахарный песок	99,85	673,63	672,62	248,48	248,11
Арахис жареный	97,5	336,81	328,39	124,24	121,13
Итого	—	1010,44	1001,01	372,72	369,24
Выход	99,1	1000,0	991,0	368,87	365,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколад для формова- ния	99,1	566,72	561,62	569,0	563,9
Сахарный песок	99,85	248,48	248,11	249,6	249,2
Арахис жареный	97,5	124,24	121,13	124,7	121,6
Масло кокосовое	100,0	50,74	50,74	50,95	50,95
Масло какао	100,0	50,74	50,74	50,95	50,95
Ванилин	—	0,18	—	0,18	—
Эссенция ванильная	—	0,70	—	0,7	—
Итого	—	1041,80	1032,34	1046,08	1036,6
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

6. С начинкой крем-брюле

Влажность конфет $8,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Шоколад для формова- ния	99,1	597,96	592,58	597,96	592,58
Начинка	81,2	432,94	351,55	432,94	351,55
Итого	—	1030,90	944,13	1030,90	944,13
Выход	91,58	1000,0	915,8	1000,0	915,8

Рецептура начинки

На 432,94 кг

Помада крем-брюле	88,0	936,77	824,36	405,56	356,89
Коньяк	—	78,06	—	33,79	—
Эссенция ромовая	—	0,31	—	0,13	—
Итого	—	1015,14	824,36	439,48	356,89
Выход	81,2	1000,0	812,0	432,94	351,55

Влажность $18,8 \pm 2,0\%$

Рецептура помады крем-брюле

На 405,56 кг

Сгущенное молоко	74,0	373,23	276,19	151,37	112,01
Сахарный песок	99,85	559,83	558,99	227,04	226,70
Патока	78,0	74,64	58,22	30,27	23,61
Итого	—	1007,70	893,40	408,68	362,32
Выход	88,0	1000,0	880,0	405,56	356,89

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколад для формова- ния	99,1	597,96	592,58	599,8	594,4
Молоко сгущенное	74,0	151,37	112,01	151,9	112,4
Сахарный песок	99,85	227,04	226,70	227,7	227,4

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	30,27	23,61	30,4	23,7
Коньяк	—	33,79	—	33,9	—
Эссенция ромовая	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1040,55	954,90	1043,83	957,9
Выход	91,58	1000,0	915,8	1000,0	915,8

7. С помадно-фруктовой начинкой

Влажность конфет $6,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Шоколад для формования	99,1	597,34	591,96	597,34	591,96
Начинка	85,9	433,02	371,96	433,02	371,96
Итого	—	1030,36	963,92	1030,36	963,92
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

Рецептура начинки

На 433,02 кг

Сахарная помада	91,0	833,66	758,63	360,99	328,50
Масло какао	100,0	83,37	83,37	36,10	36,10
Эссенция фруктовая	—	1,33	—	0,58	—
Кислота лимонная	98,0	1,33	1,30	0,58	0,57
Сахаро-агаровый сироп	34,5	83,42	28,78	36,12	12,46
Итого	—	1003,11	872,08	434,37	377,63
Выход	85,9	1000,0	859,0	433,02	371,96

Влажность $14,1 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады

На 360,99 кг

Сахарный песок	99,85	768,61	767,46	277,46	277,04
Патока	78,0	192,15	149,88	69,36	54,10
Итого	—	960,76	917,34	346,82	331,14
Выход	91,0	1000,0	910,0	360,99	328,50

Рецептура сахаро-агарового сиропа

На 36,12 кг

Сахарный песок	99,85	340,48	339,97	12,29	12,27
Агар	85,0	7,95	6,76	0,29	0,25
Итого	—	348,43	346,73	12,58	12,52
Выход	34,5	1000,0	345,0	36,12	12,46

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	597,34	591,96	600,9	595,5
Сахарный песок	99,85	289,75	289,31	291,4	291,0
Патока	78,0	69,36	54,10	69,7	54,4
Масло какао	100,0	36,10	36,10	36,3	36,3
Эссенция фруктовая	—	0,58	—	0,6	—
Кислота лимонная	98,0	0,58	0,57	0,6	0,6
Агар	85,0	0,29	0,25	0,3	0,3
Итого	—	994,00	972,29	999,8	978,1
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

8. С помадно-сливочной начинкой

Влажность конфет $7,3 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Шоколад для формования	99,1	597,34	591,96	597,34	591,96
Начинка	84,0	432,99	363,71	432,99	363,71
Итого	—	1030,33	955,67	1030,33	955,67
Выход	92,7	1000,0	927,0	1000,0	927,0

Рецептура начинки

На 432,99 кг

Сливочная помада	91,0	937,13	852,79	405,77	369,25
Коньяк	—	78,10	—	33,82	—
Ванильная эссенция	—	0,31	—	0,13	—
Итого	—	1015,54	852,79	439,72	369,25
Выход	84,0	1000,0	840,0	432,99	363,71

Влажность $16,0 \pm 2,0\%$

Рецептура сливочной помады

На 405,77 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	172,22	171,96
Сгущенное молоко	74,0	524,18	387,89	212,70	157,40

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	40,95	31,94	16,62	12,96
Сливочное масло	84,0	95,54	80,25	38,77	32,56
Ванилин	—	0,27	—	0,11	—
Итого	—	1085,36	923,86	440,42	374,88
Выход	91,0	1000,0	910,0	405,77	369,25

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	597,34	591,96	599,1	593,7
Сахарный песок	99,85	172,22	171,96	172,8	172,5
Сгущенное молоко	74,0	212,70	157,40	213,4	157,9
Патока	78,0	16,62	12,96	16,7	13,0
Сливочное масло	84,0	38,77	32,56	38,9	32,7
Ванилин	—	0,11	—	0,11	—
Коньяк	—	33,82	—	33,9	—
Ванильная эссенция	—	0,13	—	0,1	—
Итого	—	1071,71	966,84	1075,01	969,8
Выход	92,7	1000,0	927,0	1000,0	927,0

РЕЦЕПТУРА. № 330

Конфеты «ЮБИЛЕЙНЫЕ»

Глазированные шоколадной глазурью конфеты двух сортов.

Сорт № 1. Конфеты квадратной формы с узорчатой отделкой шоколадом; корпус состоит из сливочного миндально-кофейного ликера. Влажность конфет $10,9 \pm 2,0\%$.

Сорт № 2. Конфеты продолговатой прямоугольной формы с отделкой из шоколада в виде листка. Корпус — молочно-шоколадный крем с апельсиновым вкусом. Влажность конфет $7,8 \pm 2,0\%$.

В 1 кг содержится конфет обоих сортов не менее 80 штук.

Сорт № 1

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	626,40	519,91	626,40	519,91
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,54	380,09	383,54	380,09
Итого	—	1009,94	900,0	1009,94	900,0
Выход	89,1	1000,0	891,0	1000,0	891,0

Рецептура корпуса

На 626,40 кг

Сахарный песок	99,85	350,84	350,32	219,77	219,44
Молоко сгущенное	74,0	618,22	457,48	387,24	286,56
Миндаль тертый подсушенный	96,0	40,78	39,15	25,55	24,53
Кофейный экстракт	3,0	144,33	4,33	90,41	2,71
Коньяк	—	61,82	—	38,72	—
Ванилин	—	0,21	—	0,13	—
Итого	—	1216,20	851,28	761,82	533,24
Выход	83,0	1000,0	830,0	626,40	519,91

Влажность $17,0 \pm 3,0\%$

Рецептура кофейного экстракта

На 90,41 кг

Кофе жареный	98,0	357,1	350,0	32,28	31,63
Выход	3,0	1000,0	30,0	90,41	2,71
Отходы экстрагированного кофе	—	—	319,3	—	28,84

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	383,54	380,09	388,9	385,4
Сахарный песок	99,85	219,77	219,44	222,8	222,5
Молоко сгущенное	74,0	387,24	286,56	392,7	290,6
Миндаль подсушенный очищенный	96,0	25,55	24,53	25,9	24,9
Кофе жареный	98,0	32,28	31,63	32,7	32,0
Коньяк	—	38,72	—	39,3	—
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1087,23	942,25	1102,43	955,4
Выход	89,1	1000,0	891,0	1000,0	891,0
Отходы экстрагированного кофе	—	—	28,84	—	29,24

Сорт № 2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	626,40	551,23	626,40	551,23
Шоколадная глазурь . . .	99,1	383,53	380,08	383,53	380,08
Итого	—	1009,93	931,31	1009,93	931,31
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

Рецептура корпуса

На 626,4 кг

Шоколад «Экстра с маслом»	99,0	653,3	646,77	409,23	405,14
Масло сливочное	84,0	163,32	137,19	102,31	85,94
Молоко сгущенное	74,0	130,22	96,36	81,57	60,36
Ликер «Южный»	40,0	31,90	12,76	19,98	8,0
Эссенция апельсиновая . .	—	3,19	—	2,0	—
Ванилин	—	0,32	—	0,2	—
Итого	—	982,25	893,08	615,29	559,44
Выход	88,0	1000,0	880,0	626,4	551,23

Влажность $12,0 \pm 2,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,53	380,08	392,0	388,5
Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	409,23	405,14	418,3	414,1
Масло сливочное . . .	84,0	102,31	85,94	104,5	87,8
Молоко сгущенное . . .	74,0	81,57	60,36	83,4	61,7
Ликер «Южный» . . .	40,0	19,98	8,0	20,7	8,3
Эссенция апельсиновая .	—	2,0	—	2,0	—
Ванилин	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	998,82	939,52	1021,1	960,4
Выход	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

ОБЩАЯ СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет по двум сортам (50% каждого), кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	390,45	386,93
Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	209,15	207,06
Сахарный песок	99,85	111,4	111,23
Молоко сгущенное . . .	74,0	238,05	176,16
Миндаль подсушенный очищенный	96,0	12,95	12,43
Кофе жареный	98,0	16,35	16,02
Масло сливочное	84,0	52,25	43,89
Коньяк	—	19,65	—
Ликер «Южный»	40,0	10,35	4,14
Эссенция апельсиновая .	—	1,02	—
Ванилин	—	0,16	—
Итого	—	1061,78	957,86
Выход	90,65	1000,0	906,5
Отходы экстрагированного кофе	—	—	14,62

РЕЦЕПТУРА № 331

Конфеты «МОСКВА»

Глазированные шоколадной глазурью конфеты двух сортов, укладываются в коробку весом до 800 г.

Сорт № 1 — конфеты продолговато-овальной формы. Корпус — сливочно-миндальный ликер. Конфеты отделаны шоколадом в виде листка. В 1 кг содержится конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $11,0 \pm 2,0\%$.

Сорт № 2 — конфеты в форме ромбика с отделкой на поверхности. Корпус — молочно-шоколадный крем. В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $7,6 \pm 2,0\%$.

Сорт № 1

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	636,93	528,65	636,93	528,65
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,7	370,34	373,7	370,34
Итого	—	1010,63	898,99	1010,63	898,99
Выход	89,0	1000,0	890,0	1000,0	890,0

Рецептура корпуса

На 636,93 кг

Сахарный песок	99,85	350,40	349,87	223,17	222,84
Молоко сгущенное . . .	74,0	623,65	461,50	397,23	293,95
Миндаль подсушенный тертый очищенный . . .	96,0	41,57	39,91	26,48	25,42
Коньяк	—	62,36	—	39,72	—
Ванилин	—	0,21	—	0,13	—
Итого	—	1078,19	851,28	686,73	542,21
Выход	83,0	1000,0	830,0	636,93	528,65

Влажность $15,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,7	370,34	379,6	376,2
Сахарный песок	99,85	223,17	222,84	226,8	226,5
Молоко сгущенное . . .	74,0	397,23	293,95	403,5	298,6
Миндаль очищенный подсушенный	96,0	26,48	25,42	26,90	25,8
Коньяк	—	39,72	—	40,40	—
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1060,43	912,55	1077,33	927,1
Выход	89,0	1000,0	890,0	1000,0	890,0

Сорт № 2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	88,0	611,43	538,06	611,43	538,06
Шоколадная глазурь . .	99,1	398,86	395,27	398,86	395,27
Итого	—	1010,29	933,33	1010,29	933,33
Выход	92,4	1000,0	924,0	1000,0	924,0

Рецептура корпуса

На 611,43 кг

Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	663,01	656,38	405,38	401,33
Масло сливочное	84,0	165,75	139,23	101,34	85,13
Молоко сгущенное	74,0	132,15	97,79	80,80	59,79
Коньяк	—	41,44	—	25,34	—
Ванилин	—	0,33	—	0,20	—
Итого	—	1002,68	893,4	613,06	546,25
Выход	88,0	1000,0	880,0	611,43	538,06

Влажность 12,0±2,0%

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Наименование сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	398,86	395,27	407,8	404,1
Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	405,38	401,33	414,4	410,3
Масло сливочное	84,0	101,34	85,13	103,6	87,0
Молоко сгущенное	74,0	80,8	59,79	82,6	61,1
Коньяк	—	25,34	—	25,9	—
Ванилин	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1011,92	941,52	1034,5	962,5
Выход	92,4	1000,0	924,0	1000,0	924,0

ОБЩАЯ СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет по двум сортам (50% каждого), кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	393,7	390,16
Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	207,2	205,13
Сахарный песок	99,85	113,4	113,23
Молоко сгущенное	74,0	243,05	179,86
Миндаль очищенный подсушенный	96,0	13,45	12,91
Масло сливочное	84,0	51,8	43,51
Коньяк	—	33,15	—
Ванилин	—	0,16	—
Итого	—	1055,91	944,8
Выход	90,7	1000,0	907,0

РЕЦЕПТУРА № 332

Конфеты «ЮБИЛЕЙНЫЙ НАБОР» (фруктовый)

Глазированные молочным шоколадом конфеты двух сортов.

Сорт № 1. Конфеты прямоугольной формы, отделанные сверху молочным шоколадом и миндальной крупкой. Корпус состоит из двух слоев вафель, двух слоев пралине и фруктового слоя. В 1 кг содержится не менее 85 штук конфет. Влажность конфет $5,7 \pm 1,5\%$.

Сорт № 2. Фруктовый корпус прямоугольной формы. Низ и бока покрыты молочным шоколадом, верх глазирован помадой, отделан кремом и обсыпан миндальной крупкой. В 1 кг содержится не менее 75 штук конфет. Влажность конфет $11,2 \pm 3,0\%$.

Сорт № 1

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	89,5	505,49	452,41	505,49	452,41
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	485,26	480,41	485,26	480,41
Миндальная крупка	97,5	20,21	19,71	20,21	19,71
Итого	—	1010,96	952,53	1010,96	952,53
Выход	94,3	1000,0	943,0	1000,0	943,0

Рецептура корпуса

На 505,49 кг

Фруктовый слой	84,0	622,59	522,98	314,71	264,36
Пралине	99,0	253,33	250,80	128,05	126,77
Вафли	95,5	136,40	130,26	68,95	65,85
Итого	—	1012,32	904,04	511,71	456,98
Выход	89,5	1000,0	895,0	505,49	452,41

Рецептура фруктового слоя

На 314,71 кг

Сахарный песок	99,85	419,92	419,29	132,15	131,96
Подварка клубничная	69,0	484,54	334,33	152,49	105,22
Пюре яблочное	10,0	420,0	42,0	132,20	13,22
Патока	78,0	64,6	50,39	20,33	15,86
Агар	85,0	8,27	7,03	2,60	2,21
Коньяк	—	16,15	—	5,08	—
Спирт	—	6,46	—	2,03	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Ванилин	—	0,32	—	0,10	—
Эссенция клубничная	—	0,96	—	0,30	—
Итого	—	1421,22	853,04	447,28	268,47
Выход	84,0	1000,0	840,0	314,71	264,36

Рецептура пралине

На 128,05 кг

Молочный сахар	99,0	518,12	512,94	66,34	65,68
Миндаль жареный	97,5	414,50	404,14	53,08	51,75
Тертое какао	97,4	20,64	20,10	2,64	2,57
Масло сливочное	84,0	41,44	34,81	5,31	4,46
Масло какао	100,0	33,08	33,08	4,24	4,24
Коньяк	—	10,38	—	1,33	—
Ванилин	—	0,52	—	0,07	—
Эссенция ромовая	—	0,62	—	0,08	—
Итого	—	1039,30	1005,07	133,09	128,70
Выход	99,0	1000,0	990,0	128,05	126,77

Рецептура молочного сахара

На 66,34 кг

Сахарный песок	99,85	807,54	806,33	53,57	53,49
Молоко цельное	12,0	1614,75	193,77	107,12	12,85
Итого	—	2422,29	1000,10	160,69	66,34
Выход	99,0	1000,0	990,0	66,34	65,68

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	485,26	480,41	494,5	489,6
Сахарный песок	99,85	185,72	185,45	189,3	189,0

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	20,33	15,86	20,8	16,2
Молоко цельное	12,0	107,12	12,85	109,2	13,1
Масло сливочное	84,0	5,31	4,46	5,4	4,5
Пюре яблочное	10,0	132,20	13,22	135,0	13,5
Подварка клубничная	69,0	152,49	105,22	155,5	107,3
Тертое какао	97,4	2,64	2,57	2,7	2,6
Масло какао	100,0	4,24	4,24	4,3	4,3
Миндаль жареный	97,5	73,29	71,46	74,7	72,8
Вафли	95,5	68,95	65,85	70,3	67,1
Агар	85,0	2,60	2,21	2,7	2,3
Коньяк	—	6,41	—	6,5	—
Спирт	—	2,03	—	2,1	—
Ванилин	—	0,17	—	0,2	—
Эссенция клубничная	—	0,30	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	0,08	—	0,1	—
Итого	—	1249,14	963,80	1273,60	982,30
Выход	94,3	1000,0	943,0	1000,0	943,0

Сорт № 2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Фруктовый корпус	84,0	505,23	424,39	505,23	424,39
Помадная глазурь	90,0	151,57	136,41	151,57	136,41
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	181,88	180,06	181,88	180,06
Крем на отделку	90,0	151,57	136,41	151,57	136,41
Миндальная крупка	97,5	20,21	19,70	20,21	19,70
Итого	—	1010,46	896,97	1010,46	896,97
Выход	88,8	1000,0	888,0	1000,0	888,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг				
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции		
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах	
Рецептура фруктового корпуса						На 505,23 кг
Сахарный песок	99,85	443,62	442,96	224,12	223,79	
Патока	78,0	59,14	46,13	29,88	23,31	
Пюре яблочное	10,0	443,50	44,35	224,07	22,41	
Подварка мандариновая	69,0	443,55	306,05	224,09	154,62	
Агар	85,0	7,20	6,12	3,64	3,10	
Ликер «Южный»	40,0	14,78	5,91	7,47	2,99	
Кислота лимонная	98,0	1,51	1,48	0,75	0,74	
Эссенция мандариновая	—	1,48	—	0,74	—	
Итого	—	1414,78	853,0	714,76	430,96	
Выход	84,0	1000,0	840,0	505,23	424,39	
Влажность 16,0±3,0%						

Рецептура помадной глазури На 151,57 кг					
Помада сахарная	91,0	999,0	909,09	151,42	137,79
Коньяк	—	19,98	—	3,03	—
Итого	—	1018,98	909,09	154,45	137,79
Выход	90,0	1000,0	900,0	151,57	136,41

Рецептура сахарной помады На 151,42 кг					
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	121,96	121,78
Патока	78,0	144,98	113,08	21,95	17,12
Итого	—	950,45	917,34	143,91	138,90
Выход	91,0	1000,0	910,0	151,42	137,79

Рецептура крема для отделки На 151,57 кг					
Помада молочная	90,0	833,40	750,06	126,32	113,69
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	17,68	14,85
Масло какао	100,0	75,01	75,01	11,37	11,37
Коньяк	—	16,67	—	2,53	—
Ванилин	—	0,33	—	0,05	—
Итого	—	1042,09	923,08	157,95	139,91
Выход	90,0	1000,0	900,0	151,57	136,41

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 126,32 кг			
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	78,20	78,08
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	37,97	28,10
Патока	78,0	90,19	70,35	11,40	8,89
Итого	—	1009,86	910,93	127,57	115,07
Выход	90,0	1000,0	900,0	126,32	113,69

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	181,88	180,06	184,7	182,8
Сахарный песок	99,85	424,28	423,65	430,8	430,2
Патока	78,0	63,23	49,32	64,2	50,1
Пюре яблочное	10,0	224,07	22,41	228,0	22,8
Подварка мандариновая	69,0	224,09	154,62	227,5	157,0
Агар	85,0	3,64	3,10	3,8	3,2
Молоко сгущенное	74,0	37,97	28,10	38,5	28,5
Масло сливочное	84,0	17,68	14,85	18,0	15,1
Масло какао	100,0	11,37	11,37	11,5	11,5
Миндаль жареный	97,5	20,21	19,70	20,5	20,0
Ликер «Южный»	40,0	7,47	2,99	7,5	3,0
Кислота лимонная	98,0	0,75	0,74	0,8	0,8

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Коньяк	—	5,56	—	5,6	—
Эссенция мандариновая	—	0,74	—	0,75	—
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1222,99	910,91	1242,2	925,0
Выход	88,8	1000,0	888,0	1000,0	888,0

ОБЩАЯ СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет по двум сортам (50 % каждого), кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	339,60	336,20
Сахарный песок	99,85	310,05	309,58
Патока	78,0	42,50	33,15
Пюре яблочное	10,0	181,50	18,15
Подварка клубничная	69,0	77,75	53,65
Подварка мандариновая	69,0	113,75	78,49
Молоко цельное	12,0	54,60	6,55
Масло сливочное	84,0	11,70	9,83
Молоко сгущенное	74,0	19,25	14,24
Тертое какао	97,4	1,35	1,31
Масло какао	100,0	7,90	7,90
Миндаль жареный	97,5	47,60	46,41
Вафли	95,5	35,15	33,57
Агар	85,0	3,25	2,76
Ликер «Южный»	40,0	3,75	1,50
Кислота лимонная	98,0	0,40	0,39
Коньяк	—	6,05	—
Спирт	—	1,05	—
Ванилин	—	0,13	—
Эссенция мандариновая	—	0,37	—
Эссенция клубничная	—	0,15	—
Эссенция ромовая	—	0,05	—
Итого	—	1257,9	953,68
Выход	91,55	1000,0	915,5

РЕЦЕПТУРА № 333

Конфеты «ЮБИЛЕЙНЫЙ НАБОР» (сливочный)

Глазированные шоколадной глазурью конфеты двух сортов.

Сорт № 1. Конфеты склеены из двух половинок молочного шоколада с узором. Внутри молочно-шоколадный крем. Влажность конфет $6,9 \pm 2,0\%$.

Сорт № 2. Конфеты овальной формы; корпус сливочно-ликерный, глазированный помадной глазурью, низ и бока покрыты глазурью из молочного шоколада, верх отделан сливочным кремом; в середине кремовой отделки шоколадная лепешечка. В 1 кг содержится конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $11,5 \pm 2,0\%$.

Сорт № 1

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	439,59	435,19	439,59	435,19
Молочно - шоколадный крем	88,5	570,86	505,21	570,86	505,21
Итого	—	1010,45	940,40	1010,45	940,40
Выход	93,1	1000,0	931,0	1000,0	931,0

Рецептура молочно-шоколадного крема

На 570,86 кг					
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	585,97	580,11	334,50	331,16
Сливочное масло	84,0	292,98	246,10	167,25	140,49
Молоко сгущенное	74,0	97,66	72,27	55,76	41,26
Коньяк	—	29,30	—	16,73	—
Ванилин	—	0,19	—	0,11	—
Спирт	—	9,77	—	5,58	—
Итого	—	1015,87	898,48	579,93	512,91
Выход	88,5	1000,0	885,0	570,86	505,21

Влажность $11,5 \pm 2,0\%$

630

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	774,09	766,35	791,8	783,9
Масло сливочное	84,0	167,25	140,49	171,1	143,7
Молоко сгущенное	74,0	55,76	41,26	57,0	42,2
Коньяк	—	16,73	—	17,1	—
Спирт	—	5,58	—	5,7	—
Ванилин	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	1019,52	948,10	1042,8	969,8
Выход	93,1	1000,0	931,0	1000,0	931,0

Сорт № 2

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	83,0	454,7	377,40	454,7	377,4
Помадная глазурь	90,0	303,13	272,82	303,13	272,82
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	181,88	180,06	181,88	180,06
Крем для отделки	90,0	70,74	63,66	70,74	63,66
Итого	—	1010,45	893,94	1010,45	893,94
Выход	88,5	1000,0	885,0	1000,0	885,0

Рецептура корпуса

На 454,7 кг					
Сахарный песок	99,85	347,30	346,78	157,92	157,68
Молоко сгущенное	74,0	611,96	452,85	278,26	205,91
Миндаль тертый очи- щенный	96,0	40,36	38,75	18,35	17,62
Коньяк	—	40,80	—	18,55	—
Спирт	—	20,40	—	9,27	—
Ванилин	—	0,20	—	0,09	—
Итого	—	1061,02	838,38	482,44	381,21
Выход	83,0	1000,0	830,0	454,70	377,40

Влажность $17,0 \pm 3,0\%$

631

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг.			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помадной глазури					
		На 303,13 кг			
Помада сахарная	91,0	999,00	909,09	302,83	275,57
Коньяк	—	19,98	—	6,06	—
Итого	—	1018,98	909,09	308,89	275,57
Выход	90,0	1000,0	900,0	303,13	272,82

Рецептура сахарной помады На 302,83 кг					
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	243,92	243,55
Патока	78,0	144,98	113,08	43,90	34,24
Итого	—	950,45	917,34	287,82	277,79
Выход	91,0	1000,0	910,0	302,83	275,57

Рецептура крема для отделки На 70,74 кг					
Помада молочная	90,0	833,40	750,06	58,95	53,05
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	8,25	6,93
Масло какао	100,0	75,01	75,01	5,31	5,31
Коньяк	—	16,67	—	1,18	—
Ванилин	—	0,33	—	0,02	—
Итого	—	1042,09	923,08	73,71	65,29
Выход	90,0	1000,0	900,0	70,74	63,66

Рецептура молочной помады На 58,95 кг					
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13	36,49	36,43
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45	17,72	13,11
Патока	78,0	90,19	70,35	5,32	4,15
Итого	—	1009,86	910,93	59,53	53,69
Выход	90,0	1000,0	900,0	58,95	53,05

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенных конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	181,88	180,06	185,3	183,4
Сахарный песок	99,85	438,33	437,66	446,5	445,8
Патока	78,0	49,22	38,39	50,2	39,1
Молоко сгущенное	74,0	295,98	219,02	301,5	223,1
Масло сливочное	84,0	8,25	6,93	8,5	7,1
Масло какао	100,0	5,31	5,31	5,4	5,4
Миндаль тертый очи- щенный	96,0	18,35	17,62	18,8	18,0
Коньяк	—	25,79	—	26,3	—
Спирт	—	9,27	—	9,4	—
Ванилин	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	1032,49	904,99	1052,00	921,9
Выход	88,5	1000,0	885,0	1000,0	885,0

ОБЩАЯ СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Общий расход сырья на 1 т неза- вершенных конфет по двум сор- там (50 % каждого), кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколад «Экстра с мо- локом»	99,0	488,55	483,66
Сахарный песок	99,85	223,25	222,91
Патока	78,0	25,10	19,58
Молоко сгущенное	74,0	179,25	132,64
Масло сливочное	84,0	89,80	75,43
Масло какао	100,0	2,70	2,70
Миндаль тертый очищен- ный	96,0	9,40	9,02
Коньяк	—	21,70	—
Спирт	—	7,55	—
Ванилин	—	0,10	—
Итого	—	1047,40	945,94
Выход	90,8	1000,0	908,0

«ШОКОЛАДНЫЙ НАБОР»

1. «Шоколадный набор» имеет 27 сортов конфет, глазированных шоколадом, различной формы, с начинкой, с разнообразным рисунком на поверхности конфет; в набор входит также узорчатый шоколад без начинки. Корпуса конфет приготавливаются из разных конфетных масс.

2. Набор должен быть аккуратно и красиво уложен в художественно оформленные картонные коробки.

3. Набор должен содержать в 1 кг не менее 140 штук конфет, в том числе узорчатого шоколада не менее 20 штук.

4. При расфасовке конфет в каждой коробке должно содержаться:

- а) в коробках от 250 до 500 г — не менее 20 различных сортов конфет и не менее 5 штук узорчатого шоколада;
 б) в коробках от 500 до 750 г — не менее 22 различных сортов конфет и не менее 10 штук узорчатого шоколада;
 в) в коробках от 750 г и выше — не менее 24 различных сортов конфет и не менее 20 штук узорчатого шоколада.

Перечень рецептов, входящих в «Шоколадный набор»

- | | |
|---|---|
| 1. Конфеты «Чай». | 16. Конфеты «Фруктовый грильяж». |
| 2. Конфеты «Кофе». | 17. Конфеты «Заварной марципан» (миндаль). |
| 3. Конфеты «Розита». | 18. Конфеты «Заварной марципан» (мускат). |
| 4. Конфеты «Помадка с вафлями». | 19. Конфеты «Фруктовый марципан». |
| 5. Конфеты «Шоколад-крем». | 20. Конфеты «Фруктовые лепешечки». |
| 6. Конфеты «Четырехслойные вафли с кремом». | 21. Конфеты «Клико». |
| 7. Конфеты «Грильяж в шоколаде». | 22. Конфеты «Со сливочной начинкой». |
| 8. Конфеты «Турецкий кофе». | 23. Конфеты «С фруктовой начинкой». |
| 9. Конфеты «Батончики». | 24. Конфеты «С помадно-малиновой начинкой». |
| 10. Конфеты «Бомбочки». | 25. Конфеты «С пралиновой начинкой». |
| 11. Конфеты «Ликерное желе». | 26*. Шоколад «Узорчатый». |
| 12. Конфеты «Кофейный ликер». | 27*. Шоколад «С вафлями». |
| 13. Конфеты «Бутылочки с коньяком». | |
| 14. Конфеты «Бутылочки с «Запеканкой». | |
| 15. Конфеты «Жито». | |

* Смотри «Рецептуры на шоколад, шоколадные изделия и порошок какао», Изд-во «Пищевая промышленность», 1968.

1. Конфеты «ЧАЙ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Внутри шоколадная начинка с добавлением молока и чайного экстракта. В 1 кг содержится конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $6,8 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	656,91	591,22	656,91	591,22
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,37	350,19	353,37	350,19
Итого	—	1010,28	941,41	1010,28	941,41
Выход	93,2	1000,0	932,0	1000,0	932,0

Рецептура корпуса

На 656,91 кг

Шоколад - полуфабрикат для начинки	99,2	653,42	648,19	429,24	425,81
Сахарная помада	91,0	152,77	139,02	100,35	91,32
Молоко сгущенное	74,0	174,59	129,20	114,69	84,87
Чайный экстракт	3,0	65,33	1,96	43,0	1,29
Итого	—	1046,11	918,37	687,28	603,29
Выход	90,0	1000,0	900,0	656,91	591,22

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Рецептура чайного экстракта

На 43,0 кг

Чай	91,0	94,19	85,713	4,05	3,686
Вода	—	1191,51	—	51,23	—
Итого	—	1285,70	85,713	55,28	3,686
Выход	3,0	1000,0	30,0	43,0	1,290
Отходы экстрагированного чая	—	—	54,857	—	2,359

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады					
		На 100,35 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	83,99	83,86
Патока	78,0	104,63	81,61	10,50	8,19
Итого	—	941,62	917,34	94,49	92,05
Выход	91,0	1000,0	910,0	100,35	91,32

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	353,37	350,19	368,4	365,1
Сахарный песок	99,85	83,99	83,86	87,5	87,4
Патока	78,0	10,50	8,19	10,9	8,5
Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	429,24	425,81	447,5	443,9
Молоко сгущенное	74,0	114,69	84,87	119,6	88,5
Чай	91,0	4,05	3,686	4,2	3,8
Итого	—	995,84	956,606	1038,1	997,2
Выход	93,2	1000,0	932,0	1000,0	932,60
Отходы экстрагирован- ного чая	—	—	2,359	—	2,4

2. Конфеты «КОФЕ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Внутри шоколадно-помадная начинка с добавлением молока и кофейного экстракта.

В 1 кг содержится незавернутых конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	89,0	676,77	602,32	676,77	602,32
Шоколадная глазурь . .	99,1	333,0	330,00	333,00	330,00
Итого	—	1009,77	932,32	1009,77	932,32
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса На 676,77 кг

Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	646,30	641,13	437,40	433,90
Сахарная помада	91,0	151,11	137,51	102,27	93,07
Молоко сгущенное	74,0	172,69	127,79	116,87	86,48
Кофейный экстракт	3,0	57,67	1,73	39,03	1,17
Итого	—	1027,77	908,16	695,57	614,62
Влажность $11,0 \pm 2,0\%$	89,0	1000,0	890,0	676,77	602,32

Рецептура кофейного экстракта На 39,03 кг

Кофе молотый	98,0	357,1	350,0	13,94	13,66
Вода	—	1785,7	—	69,70	—
Итого	—	2142,8	350,0	83,64	13,66
Выход	3,0	1000,0	30,0	39,03	1,17
Отходы кофе	—	—	319,23	—	12,46

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сахарной помады На 102,27 кг

Сахарный песок . . .	99,85	836,99	835,73	85,60	85,47
Патока	78,0	104,63	81,61	10,70	8,35
Итого . . .	—	941,62	917,34	96,30	93,82
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	102,27	93,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	333,00	330,00	346,9	343,8
Сахарный песок . . .	99,85	85,60	85,47	89,2	89,1
Патока	78,0	10,70	8,35	11,1	8,7
Шоколад - полуфабри- кат для начинки . . .	99,2	437,40	433,90	455,8	452,1
Молоко сгущенное . . .	74,0	116,87	86,48	121,8	90,1
Кофе молотый	98,0	13,94	13,66	14,5	14,2
Итого . . .	—	997,51	957,86	1039,3	998,0
Выход . . .	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0
Отходы кофе	—	—	12,46	—	13,0

3. Конфеты «РОЗИТА»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы с пралино-
вой отделкой на поверхности в виде цветочка. Внутри марципано-
вый корпус.

В 1 кг содержится конфет не менее 95 штук. Влажность кон-
фет $5,8 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	606,07	551,52	606,07	555,52
Шоколадная глазурь . .	99,1	302,73	300,0	302,73	300,0
Шоколадное пралине для отделки поверхности конфет	99,0	101,02	100,0	101,02	100,0
Итого . . .	—	1009,82	951,52	1009,82	951,52
Выход . . .	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0

Рецептура шоколадного пралине для отделки На 101,02 кг

Миндальное пралине . .	99,0	841,75	833,33	85,03	84,18
Шоколадная глазурь . .	99,1	168,18	166,67	17,0	16,83
Итого . . .	—	1009,93	1000,0	102,03	101,01
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	101,02	100,0

Рецептура миндального пралине На 85,03 кг

Сахарный песок	99,85	558,05	557,21	47,45	47,38
Миндаль жареный . . .	97,5	279,00	272,02	23,72	23,13
Масло какао	100,0	175,82	175,82	14,95	14,95
Ванильная эссенция . .	—	3,06	—	0,26	—
Итого . . .	—	1015,93	1005,05	86,38	85,46
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	85,03	84,18

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура корпуса		На 606,07 кг			
Марципановая масса . . .	90,5	980,14	887,03	594,03	537,60
Сахарная пудра на под- пыль	99,85	30,35	30,31	18,40	18,37
Итого	—	1010,49	917,34	612,43	555,97
Выход	91,0	1000,0	910,0	606,07	551,52
Влажность 9,0±2,0%					

Рецептура марципановой массы		На 594,03 кг			
Сахарный песок	99,85	617,56	616,63	366,85	366,30
Миндаль подсушенный очищенный	96,0	231,58	222,32	137,56	132,06
Патока	78,0	98,77	77,04	58,68	45,77
Спирт	—	30,88	—	18,34	—
Эссенция ванильная . .	—	2,32	—	1,38	—
Итого	—	981,11	915,99	582,81	544,13
Выход	90,5	1000,0	905,0	594,03	537,60

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	319,73	316,83	333,1	330,1
Сахарный песок	99,85	414,30	413,68	431,7	431,1
Сахарная пудра	99,85	18,40	18,37	19,1	19,1
Патока	78,0	58,68	45,77	61,2	47,7
Миндаль жареный	97,5	23,72	23,13	24,7	24,1
Миндаль сушеный очи- щенный	96,0	137,56	132,06	143,3	137,6
Масло какао	100,0	14,95	14,95	15,6	15,6
Спирт	—	18,34	—	19,1	—
Эссенция ванильная . .	—	1,64	—	1,7	—
Итого	—	1007,32	964,79	1049,5	1005,3
Выход	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0

4. Конфеты «ПОМАДКА С ВАФЛЯМИ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Состоят из пяти слоев: двух слоев вафель, двух слоев
пралине и помадного слоя.

В 1 кг содержится конфет не менее 115 штук. Влажность кон-
фет 4,6±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	93,0	606,06	563,64	606,06	563,64
Шоколадная глазурь . .	99,1	403,63	400,00	403,63	400,00
Итого	—	1009,69	963,64	1009,69	963,64
Выход	95,4	1000,0	954,0	1000,0	954,0

Рецептура корпуса

На 606,06 кг					
Вафли	95,5	82,16	78,46	49,80	47,56
Помадный слой	89,0	575,38	512,09	348,72	310,36
Пралине	99,0	352,36	348,84	213,56	211,42
Итого	—	1009,90	939,39	612,08	569,34
Выход	93,0	1000,0	930,0	606,06	563,64

Рецептура сахарной помады

На 316,54 кг					
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	264,94	264,54
Патока	78,0	104,63	81,61	33,12	25,83
Итого	—	941,62	917,34	298,06	290,37
Выход	91,0	1000,0	910,0	316,54	288,05

Рецептура пралине

На 213,56 кг					
Сахарный песок	99,85	558,07	557,23	119,18	119,00
Миндаль жареный	97,5	279,03	272,06	59,59	58,10
Масло какао	100,0	175,79	175,79	37,54	37,54
Эссенция ванильная . .	—	3,07	—	0,65	—
Итого	—	1015,96	1005,08	216,96	214,64
Выход	99,0	1000,0	990,0	213,56	211,42
Влажность 1,0±0,3%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помадного слоя

На 348,72 кг

Сахарная помада	91,0	907,71	826,02	316,54	288,05
Апельсин или мандарин рубленый	75,0	90,77	68,08	31,65	23,74
Кислота лимонная	98,0	3,14	3,08	1,09	1,07
Итого	—	1001,62	897,18	349,28	312,86
Выход	89,0	1000,0	890,0	348,72	310,36
Влажность 11,0±2,0%					

Рецептура рубленого апельсина или мандарина

На 31,65 кг

Апельсин или мандарин, откинутый из сиропа	70,0	1104,56	773,19	34,96	24,47
Выход	75,0	1000,0	750,0	31,65	23,74

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	403,63	400,00	420,2	416,4
Сахарный песок	99,85	384,12	383,54	399,8	399,2
Патока	78,0	33,12	25,83	34,5	26,9
Миндаль жареный	97,5	59,59	58,10	62,0	60,5
Масло какао	100,0	37,54	37,54	39,1	39,1
Эссенция ванильная	—	0,65	—	0,7	—
Апельсин или мандарин, откинутый из сиропа	70,0	34,96	24,47	36,4	25,5
Кислота лимонная	98,0	1,09	1,07	1,1	1,1
Вафли	95,5	49,80	47,56	51,8	49,5
Итого	—	1004,5	978,11	1045,6	1018,2
Выход	95,4	1000,0	954,0	1000,0	954,0

5. Конфеты «ШОКОЛАД-КРЕМ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоуголь-
ной формы. Состоят из шоколадно-масляного крема между двумя
слоями вафель.

В 1 кг содержится конфет не менее 120 штук. Влажность кон-
фет 2,8±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	94,86	454,58	431,22	454,58	431,22
Шоколадная глазурь	99,1	555,50	550,50	555,50	550,50
Итого	—	1010,08	981,72	1010,08	981,72
Выход	97,19	1000,0	971,9	1000,0	971,9

Рецептура корпуса

На 454,58 кг

Сбитый крем	94,8	933,36	884,82	424,29	402,23
Вафли	95,5	92,25	88,10	41,93	40,04
Итого	—	1025,61	972,92	466,22	442,27
Выход	94,86	1000,0	948,6	454,58	431,22

Рецептура крема

На 424,29 кг

Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	720,79	715,02	305,83	303,38
Масло сливочное	84,0	294,54	247,41	124,97	104,97
Итого	—	1015,33	962,43	430,80	408,35
Выход	94,8	1000,0	948,0	424,29	402,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	555,50	550,50	576,9	571,7
Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	305,83	303,38	317,5	315,0
Масло сливочное	84,0	124,97	104,97	129,8	109,0
Вафли	95,5	41,93	40,04	43,6	41,6
Итого	—	1028,23	998,89	1067,8	1037,3
Выход	97,19	1000,0	971,9	1000,0	971,9

6. Конфеты «ЧЕТЫРЕХСЛОЙНЫЕ ВАФЛИ С КРЕМОМ»

Глазированные шоколадом конфеты квадратной формы. Состоят из четырех слоев вафель с шоколадно-масляным кремом между ними.

В 1 кг содержится конфет не менее 150 штук. Влажность конфет $2,8 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	94,9	454,50	431,32	454,50	431,32
Шоколадная глазурь	99,1	555,50	550,50	555,50	550,50
Итого	—	1010,00	981,82	1010,00	981,82
Выход	97,2	1000,0	972,0	1000,0	972,0
Рецептура корпуса					
На 454,50 кг					
Сбитый крем	94,8	797,09	755,64	362,28	343,44
Вафли	95,5	227,95	217,70	103,60	98,94
Итого	—	1025,04	973,34	465,88	442,38
Выход	94,9	1000,0	949,0	454,50	431,32
Рецептура крема					
На 362,28 кг					
Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	720,79	715,02	261,13	259,04
Сливочное масло	84,0	294,54	247,41	106,70	89,63
Итого	—	1015,33	962,43	367,83	348,67
Выход	94,8	1000,0	948,0	362,28	343,44
Влажность 5,2±1,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	555,50	550,50	577,3	572,1
Шоколад-полуфабрикат для начинки	99,2	261,13	259,04	271,4	269,2
Вафли	95,5	103,60	98,94	107,6	102,8
Сливочное масло	84,0	106,70	89,63	111,0	93,2
Итого	—	1026,93	998,11	1067,3	1037,3
Выход	97,2	1000,0	972,0	1000,0	972,0

7. Конфеты «ГРИЛЬЯЖ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадом конфеты в виде ромбиков. Корпус состоит из твердого орехового грильяжа.

В 1 кг содержится конфет не менее 180 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	99,0	656,57	650,00	656,57	650,00
Шоколадная глазурь . . .	99,1	353,48	350,30	353,48	350,30
Итого	—	1010,05	1000,30	1010,05	1000,30
Выход	99,03	1000,0	990,30	1000,0	990,30
Рецептура корпуса		На 656,57 кг			
Сахарный песок	99,85	750,93	749,80	493,04	492,30
Лещинное ядро жареное рубленое.	97,5	234,85	228,98	154,19	150,34
Патока	78,0	46,92	36,60	30,81	24,03
Ванилин	—	0,19	—	0,12	—
Итого	—	1032,89	1015,38	678,16	666,67
Выход	99,0	1000,0	990,0	656,57	650,0
Влажность 1,0±0,3%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	367,4	364,1
Сахарный песок	99,85	493,04	492,30	512,4	511,6
Орех лещинный жареный	97,5	154,19	150,34	160,2	156,2
Патока	78,0	30,81	24,03	32,1	25,0
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Итого	—	1031,64	1016,97	1072,22	1056,9
Выход	99,03	1000,0	990,3	1000,0	990,3

8. Конфеты «ТУРЕЦКИЙ КОФЕ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус двухслойный: нижний слой из помады крем-брюле, верхний — шоколадно-помадный.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $6,5 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	626,27	563,64	626,27	563,64
Шоколадная глазурь	99,1	383,85	380,40	383,85	380,40
Итого	—	1010,12	944,04	1010,12	944,04
Выход	93,46	1000,0	934,60	1000,0	934,60
Рецептура корпуса					
На 626,27 кг					
Нижний слой	90,0	787,56	708,80	493,22	443,90
Верхний слой	90,0	220,51	198,46	138,10	124,29
Итого	—	1008,07	907,26	631,32	568,19
Выход	90,0	1000,0	900,0	626,27	563,64
Рецептура кофейного экстракта					
На 11,37 кг					
Кофе молотый	98,0	357,1	350,0	4,06	3,98
Выход	3,0	1000,0	30,0	11,37	0,34
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	319,3	—	3,63
Рецептура нижнего слоя					
На 493,22 кг					
Помада крем-брюле	90,0	1007,05	906,35	496,70	447,03
Эссенция кофейная	—	1,68	—	0,83	—
Итого	—	1008,73	906,35	497,53	447,03
Выход	90,0	1000,0	900,0	493,22	443,90
Влажность 10,0±2,0%					
Рецептура помады крем-брюле					
На 496,70 кг					
Сахарный песок	99,85	572,56	571,70	284,39	283,96
Молоко сгущенное	74,0	381,70	282,46	189,59	140,30
Патока	78,0	76,35	59,55	37,92	29,58
Итого	—	1030,61	913,71	511,90	453,84
Выход	90,0	1000,0	900,0	496,70	447,03

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура верхнего слоя		На 138,10 кг			
Помада сахарная	91,0	147,90	134,59	20,43	18,59
Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	653,47	648,24	90,24	89,52
Молоко сгущенное	74,0	173,53	128,41	23,96	17,73
Кофейный экстракт	3,0	82,33	2,47	11,37	0,34
Итого	—	1057,23	913,71	146,00	126,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	138,10	124,29
Влажность 10,0±2,0%					
Рецептура сахарной помады		На 20,43 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	17,10	17,07
Патока	78,0	104,63	81,61	2,14	1,67
Итого	—	941,62	917,34	19,24	18,74
Выход	91,0	1000,0	910,0	20,43	18,59
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	383,85	380,40	398,5	394,9
Сахарный песок	99,85	301,49	301,03	313,0	312,5
Патока	78,0	40,06	31,25	41,6	32,4
Молоко сгущенное	74,0	213,55	158,03	221,8	164,1
Шоколад - полуфабрия- кат для начинки	99,2	90,24	89,52	93,7	92,9
Кофе молотый	98,0	4,06	3,98	4,2	4,1
Эссенция кофейная . . .	—	0,83	—	0,9	—
Итого	—	1034,08	964,21	1073,7	1000,9
Выход	93,46	1000,0	934,6	1000,0	934,6
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	3,63	—	3,6

9. Конфеты «БАТОНЧИКИ»

Глазированные шоколадом конфеты в виде батончиков. На поверхности шоколадной глазури нанесены украшения в виде шероховатой «елочки». Корпус пралиновый.

В 1 кг содержится конфет не менее 190 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	575,76	570,0	575,76	570,0
Шоколадная глазурь . .	99,1	430,31	430,40	434,31	430,40
Итого	—	1010,07	1000,4	1010,07	1000,4
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

Рецептура корпуса

На 575,76 кг

Пралине	99,0	991,20	981,29	570,69	564,98
Эссенция апельсиновая .	—	3,96	—	2,28	—
Сахарная пудра	99,85	23,83	23,79	13,72	13,70
Итого	—	1018,99	1005,08	586,69	578,68
Выход	99,0	1000,0	990,0	575,76	570,0

Рецептура пралине

На 570,69 кг

Сахарная пудра	99,85	568,57	567,72	324,48	323,99
Тертое какао	97,4	163,34	159,09	93,21	90,79
Масло какао	100,0	43,74	43,74	24,96	24,96

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Миндаль жареный	97,5	120,26	117,25	68,63	66,91
Ядро лещинное жареное	97,5	120,29	117,28	68,65	66,93
Итого	—	1016,20	1005,08	579,93	573,58
Выход	99,0	1000,0	990,0	570,69	564,98

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	434,31	430,40	451,2	447,1
Сахарная пудра	99,85	338,20	337,69	351,2	350,7
Тертое какао	97,4	93,21	90,79	96,8	94,3
Масло какао	100,0	24,96	24,96	25,9	25,9
Миндаль жареный	97,5	68,63	66,91	71,3	69,5
Ядро лещинное жареное	97,5	68,65	66,93	71,3	69,5
Эссенция апельсиновая .	—	2,28	—	2,4	—
Итого	—	1030,24	1017,68	1070,1	1057,0
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

10. Конфеты «БОМБОЧКИ»

Глазированные шоколадом конфеты круглой формы. На поверхности шоколадной глазури нанесены украшения в виде шероховатой «елочки». Корпус пралиновый с добавлением рубленого миндаля.

В 1 кг содержится конфет не менее 200 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	575,76	570,0	575,76	570,0
Шоколадная глазурь . .	99,1	434,31	430,40	434,31	430,40
Итого	—	1010,07	1000,4	1010,07	1000,4
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

Рецептура корпуса

На 575,76 кг

Пралине	99,0	942,74	933,31	542,79	537,36
Миндаль жареный дробленый	97,5	47,83	46,63	27,54	26,85
Сахарная пудра	99,85	25,18	25,14	14,50	14,48
Ванилин	—	0,5	—	0,29	—
Итого	—	1016,25	1005,08	585,12	578,69
Выход	99,0	1000,0	990,0	575,76	570,0

Рецептура пралине

На 542,79 кг

Сахарная пудра	99,85	568,57	567,72	308,61	308,15
Тертое какао	97,4	163,34	159,09	88,66	86,35

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	43,74	43,74	23,74	23,74
Миндаль жареный	97,5	120,26	117,25	65,28	63,65
Ядро лещинное жареное	97,5	120,29	117,28	65,29	63,66
Итого	—	1016,20	1005,08	551,58	545,55
Выход	99,0	1000,0	990,0	542,79	537,36

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	434,31	430,40	451,3	447,2
Сахарная пудра	99,85	323,11	322,63	335,7	335,2
Тертое какао	97,4	88,66	86,35	92,1	89,7
Масло какао	100,0	23,74	23,74	24,7	24,7
Миндаль жареный	97,5	92,82	90,5	96,4	94,0
Ядро лещинное жареное	97,5	65,29	63,66	67,9	66,2
Ванилин	—	0,29	—	0,30	—
Итого	—	1028,22	1017,28	1068,4	1057,0
Выход	99,04	1000,0	990,4	1000,0	990,4

11. Конфеты «ЛИКЕРНОЕ ЖЕЛЕ»

Глазированные шоколадом конфеты куполообразной формы. Снаружи обсыпаны порошком какао. Корпус ликерный. Конфеты завернуты в фольгу.

В 1 кг содержится конфет не менее 150 штук. Влажность конфет $14,1 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	76,0	555,57	422,23	555,57	422,23
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	333,3	330,3
Порошок какао	95,0	121,21	115,15	121,21	115,15
Итого	—	1010,08	867,68	1010,08	867,68
Выход	85,9	1000,0	859,0	1000,0	859,0

Рецептура корпуса

На 555,57 кг

Сахарный песок	99,85	709,61	708,55	394,24	393,65
Наливка «Запеканка»	40,0	177,35	70,94	98,53	38,41
Спирт	—	70,94	—	39,41	—
Итого	—	957,90	779,49	532,18	433,06
Выход	76,0	1000,0	760,0	555,57	422,23

Содержание сухих веществ $76,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	347,8	344,7
Сахарный песок	99,85	394,24	393,65	411,4	410,8
Порошок какао	95,0	121,21	115,15	126,5	120,2
Наливка «Запеканка»	40,0	98,53	39,41	102,7	41,1
Спирт	—	39,41	—	41,1	—
Итого	—	986,69	878,51	1029,5	916,8
Выход	85,9	1000,0	859,0	1000,0	859,0

12. Конфеты «КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР»

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус кофейно-ликерный.

В 1 кг содержится конфет не менее 140 штук. Влажность конфет $15,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	77,0	666,83	513,46	666,83	513,46
Шоколадная глазурь	99,1	343,17	340,08	343,17	340,08
Итого	—	1010,00	853,54	1010,00	853,54
Выход	84,5	1000,0	845,0	1000,0	845,0

Рецептура корпуса

На 666,83 кг

Сахарный песок	99,85	787,77	786,59	525,31	524,52
Кофейный экстракт	3,0	105,00	3,15	70,02	2,10
Коньяк	—	157,48	—	105,01	—
Итого	—	1050,25	789,74	700,34	526,62
Выход	77,0	1000,0	770,0	666,83	513,46

Содержание сухих веществ $77,0 \pm 3,0\%$

Рецептура кофейного экстракта

На 70,02 кг

Кофе молотый	98,0	357,1	350,0	25,00	24,50
Выход	3,0	1000,0	30,0	70,02	2,10
Отходы экстрагированного кофе	—	—	319,3	—	22,36

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	343,17	340,08	357,3	354,1
Сахарный песок	99,85	525,31	524,52	546,9	546,1
Кофе молотый	98,0	25,0	24,50	26,0	25,5
Коньяк	—	105,01	—	109,3	—
Итого	—	998,49	889,10	1039,5	925,7
Выход	84,5	1000,0	845,0	1000,0	845,0
Отходы экстрагированного кофе	—	—	22,36	—	23,3

13. Конфеты «БУТЫЛОЧКИ С КОНЬЯКОМ»

Глазированные шоколадом конфеты в форме бутылочек. Корпус ликерно-коньячный. Конфеты завернуты в фольгу.
В 1 кг содержится конфет не менее 105 штук. Влажность конфет $16,4 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	76,0	676,76	514,34	676,76	514,34
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	333,3	330,3
Итого	—	1010,06	844,64	1010,06	844,64
Выход	83,62	1000,0	836,2	1000,0	836,2

Рецептура корпуса

На 676,76 кг

Сахарный песок	99,85	780,66	779,49	528,32	527,53
Спирт	—	78,07	—	52,83	—
Коньяк	—	195,17	—	132,08	—
Итого	—	1053,9	779,49	713,23	527,53
Выход	76,0	1000,0	760,0	676,76	514,34
Содержание сухих веществ $76,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	346,7	343,6
Сахарный песок	99,85	528,32	527,53	549,6	548,8
Спирт	—	52,83	—	54,9	—
Коньяк	—	132,08	—	137,4	—
Итого	—	1046,53	857,83	1088,6	892,4
Выход	83,62	1000,0	836,2	1000,0	836,2

14. Конфеты «БУТЫЛОЧКИ С «ЗАПЕКАНКОЙ»

Глазированные шоколадом конфеты в форме плоских бутылочек. Корпус ликерный с наливкой «Запеканка».
В 1 кг содержится конфет не менее 130 штук. Влажность конфет $16,4 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	76,0	676,76	514,34	676,76	514,34
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	333,3	330,3
Итого	—	1010,06	844,64	1010,06	844,64
Выход	83,62	1000,0	836,2	1000,0	836,2

Рецептура корпуса

На 676,76 кг

Сахарный песок	99,85	709,59	708,53	480,22	479,50
Спирт	—	70,96	—	48,02	—
Наливка «Запеканка»	40,0	177,4	70,96	120,06	48,03
Итого	—	957,95	779,49	648,3	527,53
Выход	76,0	1000,0	760,0	676,76	514,34
Содержание сухих веществ $76,0 \pm 3,0\%$					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	333,3	330,3	346,7	343,6
Сахарный песок	99,85	480,22	479,5	499,6	498,8
Спирт	—	48,02	—	50,0	—
Наливка «Запеканка»	40,0	120,06	48,03	125,0	50,0
Итого	—	981,6	857,83	1021,2	892,4
Выход	83,62	1000,0	836,2	1000,0	836,2

15. Конфеты «ЖИТО»

Глазированные шоколадом конфеты в форме хлебных зерен (жито). Корпус двухслойный: один слой из помады крем-брюле, другой — кофейный ликер.

В 1 кг содержится конфет не менее 160 штук. Влажность конфет $12,0 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	82,0	656,94	538,69	656,94	538,69
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,38	350,2	353,38	350,2
Итого	—	1010,32	888,89	1010,32	888,89
Выход	88,0	1000,0	880,0	1000,0	880,0
Рецептура корпуса					
На 656,94 кг					
Помадный слой	88,0	392,18	345,12	257,64	226,72
Ликерный слой	77,0	627,48	483,16	412,22	317,41
Итого	—	1019,66	828,28	669,86	544,13
Выход	82,0	1000,0	820,0	656,94	538,69
Рецептура помадного слоя					
На 257,64 кг					
Помада крем-брюле . . .	90,0	967,86	871,07	249,36	224,42
Кофейный экстракт . . .	3,0	36,0	1,08	9,28	0,28
Наливка «Запеканка» . .	40,0	64,52	25,81	16,62	6,65
Итого	—	1068,38	897,96	275,26	231,35
Выход	88,0	1000,0	880,0	257,64	226,72
Влажность 12,0±2,0%					
Рецептура помады крем-брюле					
На 249,36 кг					
Сахарный песок	99,85	572,56	571,70	142,77	142,56
Молоко сгущенное	74,0	381,70	282,46	95,18	70,43
Патока	78,0	76,35	59,55	19,04	14,85
Итого	—	1030,61	913,71	256,99	227,84
Выход	90,0	1000,0	900,0	249,36	224,42

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура кофейного экстракта					
На 125,80 кг					
Кофе молотый	98,0	357,1	350,0	44,92	44,02
Выход	3,0	1000,0	30,0	125,80	3,77
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	319,3	—	40,17
Рецептура ликерного слоя					
На 412,22 кг					
Сахарный песок	99,85	782,43	781,26	322,53	322,05
Кофейный экстракт . . .	3,0	282,66	8,48	116,52	3,5
Спирт	—	39,13	—	16,13	—
Итого	—	1104,22	789,74	455,18	325,55
Выход	77,0	1000,0	770,0	412,22	317,41
Содержание сухих ве- ществ 77,0±3,0%					
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,38	350,20	365,0	361,7
Сахарный песок	99,85	465,30	464,61	480,6	479,9
Патока	78,0	19,04	14,85	19,6	15,3
Молоко сгущенное	74,0	95,18	70,43	98,4	72,8
Кофе молотый	98,0	44,92	44,02	46,4	45,5
Наливка «Запеканка» . .	40,0	16,62	6,65	17,2	6,9
Спирт	—	16,13	—	16,7	—
Итого	—	1010,57	950,76	1043,9	982,1
Выход	88,0	1000,0	880,0	1000,0	880,0
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	40,17	—	41,5

16. Конфеты «ФРУКТОВЫЙ ГРИЛЬЯЖ»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус фруктово-мармеладный с добавлением рубленого жареного ядра лещинного ореха.

В 1 кг содержится конфет не менее 140 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура корпуса

Корпус	89,0	678,70	604,04	678,70	604,04
Шоколадная глазурь . . .	99,1	331,26	328,28	331,26	328,28
Итого	—	1009,96	932,32	1009,96	932,32
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

Рецептура корпуса

На 678,70 кг

Мармеладная масса . . .	88,5	973,95	861,95	661,02	585,00
Сахарная пудра	99,85	35,28	35,23	23,94	23,91
Итого	—	1009,23	897,18	684,96	608,91
Выход	89,0	1000,0	890,0	678,70	604,04
Влажность $11,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура фруктово-мармеладной массы

На 661,02 кг

Сахарный песок	99,85	457,52	456,83	302,43	301,97
Пюре абрикосовое	10,0	457,60	45,76	302,48	30,25
Подварка малиновая или клубничная	69,0	183,03	126,29	120,99	83,48
Кислота лимонная	98,0	1,87	1,83	1,23	1,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,57	—	3,00	—
Ядро лещинного ореха жареное рубленое . . .	97,5	274,63	267,77	181,54	177,0
Итого	—	1379,22	898,48	911,67	593,90
Выход	88,5	1000,0	885,0	661,02	585,00

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	331,26	328,28	344,9	341,8
Сахарный песок	99,85	302,43	301,97	314,9	314,4
Сахарная пудра	99,85	23,94	23,91	25,0	25,0
Пюре абрикосовое	10,0	302,48	30,25	315,0	31,5
Подварка малиновая или клубничная	69,0	120,99	83,48	125,9	86,9
Ядро лещинного ореха жареное рубленое . . .	97,5	181,54	177,00	189,0	184,3
Эссенция малиновая или клубничная	—	3,0	—	3,1	—
Кислота лимонная	98,0	1,23	1,20	1,2	1,2
Итого	—	1266,87	946,09	1319,0	985,1
Выход	92,3	1000,0	923,0	1000,0	923,0

17. Конфеты «ЗАВАРНОЙ МАРЦИПАН» (миндаль)

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — заварной марципан.

В 1 кг содержится конфет не менее 105 штук. Влажность конфет $4,86 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,0	638,32	593,64	638,32	593,64
Шоколадная глазурь	99,1	371,63	368,28	371,63	368,28
Итого	—	1009,95	961,92	1009,95	961,92
Выход	95,24	1000,0	952,4	1000,0	952,4

Рецептура корпуса

На 638,32 кг

Конфетная масса	92,5	991,66	917,29	633,00	585,52
Сахарная пудра	99,85	20,24	20,21	12,92	12,90
Итого	—	1011,90	937,50	645,92	598,42
Выход	93,0	1000,0	930,0	638,32	593,64

Влажность $7,0 \pm 2,0\%$

Рецептура конфетной массы

На 633,0 кг

Сахарная пудра	99,85	418,91	418,28	265,17	264,77
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	261,95	255,40	165,81	161,66
Сахар для сиропа	99,85	235,67	235,32	149,18	148,95

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	34,91	27,23	22,10	17,24
Коньяк	—	78,56	—	49,73	—
Эссенция ванильная	—	1,05	—	0,66	—
Итого	—	1031,05	936,23	652,65	592,62
Выход	92,5	1000,0	925,0	633,0	585,52

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	371,63	368,28	387,9	384,4
Сахарный песок	99,85	149,18	148,95	155,7	155,5
Сахарная пудра	99,85	278,09	277,67	290,2	289,8
Патока	78,0	22,10	17,24	23,0	18,0
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	165,81	161,66	173,0	168,7
Коньяк	—	49,73	—	52,0	—
Эссенция ванильная	—	0,66	—	0,7	—
Итого	—	1037,20	973,80	1082,5	1016,4
Выход	95,24	1000,0	952,4	1000,0	952,4

18. Конфеты «ЗАВАРНОЙ МАРЦИПАН» (мускат)

Глазированные шоколадом конфеты овальной формы. Корпус — заварной марципан.

В 1 кг содержится конфет не менее 120 штук. Влажность $4,9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	93,0	656,57	610,61	656,57	610,61
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,18	350,00	353,18	350,00
Итого	—	1009,75	960,61	1009,75	960,61
Выход	95,1	1000,0	951,0	1000,0	951,0

Рецептура корпуса

На 656,57 кг

Конфетная масса	92,5	991,66	917,29	651,09	602,26
Сахарная пудра	99,85	20,24	20,21	13,29	13,27
Итого	—	1011,90	937,50	664,38	615,53
Выход	93,0	1000,0	930,0	656,57	610,61

Рецептура конфетной массы

На 651,09 кг

Сахарная пудра	99,85	418,91	418,28	272,75	272,34
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	261,95	255,40	170,55	166,29
Сахар для сиропа	99,85	235,67	235,32	153,44	153,21
Патока	78,0	34,91	27,23	22,73	17,73

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	—	78,56	—	51,15	—
Эссенция апельсиновая . .	—	1,05	—	0,68	—
Итого	—	1031,05	936,23	671,30	609,57
Выход	92,5	1000,0	925,0	651,09	602,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	353,18	350,00	368,4	365,1
Сахарный песок	99,85	153,44	153,21	160,0	159,8
Сахарная пудра	99,85	286,04	285,61	298,4	298,0
Ядро миндаля жареное тертое	97,5	170,55	166,29	177,9	173,5
Патока	78,0	22,73	17,73	23,7	18,5
Коньяк	—	51,15	—	53,4	—
Эссенция апельсиновая . .	—	0,68	—	0,7	—
Итого	—	1037,77	972,84	1082,5	1014,9
Выход	95,1	1000,0	951,0	1000,0	951,0

19. Конфеты «ФРУКТОВЫЙ МАРЦИПАН»

Глазированные шоколадом конфеты треугольной формы. Корпус марципановый с мелко нарубленными кусочками апельсина или мандарина и дыни.

В 1 кг содержится конфет не менее 120 штук. Влажность конфет $6,3 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	91,0	677,20	616,25	677,20	616,25
Шоколадная глазурь	99,1	333,21	330,21	333,21	330,21
Итого	—	1010,41	946,46	1010,41	946,46
Выход	93,7	1000,0	937,0	1000,0	937,0

Рецептура корпуса

На 677,20 кг

Марципановая масса	90,5	980,14	887,03	663,75	600,69
Сахарная пудра на подпыл	99,85	30,36	30,31	20,56	20,53
Итого	—	1010,50	917,34	684,31	621,22
Выход	91,0	1000,0	910,0	677,20	616,25

Влажность $9,0 \pm 2,0\%$

Рецептура рубленых фруктов

На 82,81 кг

Фрукты (апельсины или мандарины и дыни из сиропа)	70,0	1104,56	773,19	91,47	64,03
Выход	75,0	1000,0	750,0	82,81	62,11

Рецептура марципана

На 663,75 кг

Ядро миндаля чищенное подсушенное	96,0	207,93	199,61	138,01	132,49
Сахарный песок	99,85	554,47	553,64	368,03	367,48

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	88,68	69,17	58,86	45,91
Дыня рубленая	75,0	69,31	51,98	46,0	34,50
Апельсины или мандарины рубленые	75,0	55,45	41,59	36,81	27,61
Спирт	—	27,72	—	18,40	—
Итого	—	1003,56	915,99	666,11	607,99
Выход	90,5	1000,0	905,0	663,75	600,69

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	333,21	330,21	346,8	343,7
Сахарный песок	99,85	368,03	367,48	383,2	382,6
Сахарная пудра	99,85	20,56	20,53	21,4	21,4
Патока	78,0	58,86	45,91	61,3	47,8
Апельсины или мандарины из сиропа	70,0	40,66	28,46	42,3	29,6
Дыня из сиропа	70,0	50,81	35,57	52,9	37,0
Ядро миндаля чищенное подсушенное	96,0	138,01	132,49	143,7	137,9
Спирт	—	18,40	—	19,2	—
Итого	—	1028,54	960,65	1070,8	1000,0
Выход	93,7	1000,0	937,0	1000,0	937,0

20. Конфеты «ФРУКТОВЫЕ ЛЕПЕШЕЧКИ»

Глазированные шоколадом конфеты плоской круглой формы. Корпус фруктово-мarmеладный.

В 1 кг содержится конфет не менее 185 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	86,3	636,37	549,19	636,37	549,19
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,36	370,00	373,36	370,00
Итого	—	1009,73	919,19	1009,73	919,19
Выход	91,0	1000,0	910,00	1000,0	910,0

Рецептура корпуса

На 636,37 кг

Мarmеладная масса . .	85,0	963,92	819,33	613,41	521,40
Сахарная пудра	99,85	50,71	50,63	32,27	32,22
Итого	—	1014,63	869,96	645,68	553,62
Выход	86,3	1000,0	863,0	636,37	549,19
Влажность $13,7 \pm 3,0\%$					

Рецептура фруктово-мarmеладной массы

На 613,41 кг

Сахарный песок	99,85	595,37	594,48	365,20	364,65
Пюре абрикосовое . . .	10,0	595,50	59,55	365,28	36,53
Подварка малиновая или клубничная	69,0	297,74	205,44	182,64	126,02

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная . . .	98,0	3,54	3,47	2,17	2,13
Эссенция малиновая или клубничная	—	3,72	—	2,28	—
Итого	—	1495,87	862,94	917,57	529,33
Выход	85,0	1000,0	850,0	613,41	521,40

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	373,36	370,00	389,2	385,7
Сахарный песок	99,85	365,20	364,65	380,8	380,2
Сахарная пудра	99,85	32,27	32,22	33,7	33,6
Пюре абрикосовое	10,0	365,28	36,53	381,0	38,1
Подварка малиновая или клубничная	69,0	182,64	126,02	190,4	131,4
Эссенция малиновая или клубничная	—	2,28	—	2,4	—
Кислота лимонная	98,0	2,17	2,13	2,2	2,2
Итого	—	1323,20	931,55	1379,7	971,2
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

21. Конфеты «КЛИКО»

Глазированные шоколадом конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус трехслойный: верхний и нижний слои из помады крем-брюле, средний слой — фруктово-мармеладный.

В 1 кг содержится конфет не менее 105 штук. Влажность конфет $8,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	88,0	686,86	604,44	686,86	604,44
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	323,21	320,30
Итого	—	1010,07	924,74	1010,07	924,74
Выход	91,55	1000,0	915,5	1000,0	915,5

Рецептура корпуса		На 686,86 кг			
Верхний и нижний слои	90,0	604,84	544,36	415,44	373,90
Средний слой	85,0	403,22	342,74	276,96	235,42
Итого	—	1008,06	887,10	692,40	609,32
Выход	88,0	1000,0	880,0	686,86	604,44

Рецептура верхнего и нижнего слоев		На 415,44 кг			
Помада крем-брюле	90,0	1008,07	907,26	418,79	376,91
Эссенция ванильная	—	2,35	—	0,98	—
Итого	—	1010,42	907,26	419,77	376,91
Выход	90,0	1000,0	900,0	415,44	373,90
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура помады крем-брюле		На 418,79 кг			
Сахарный песок	99,85	572,56	571,70	239,78	239,42
Молоко сгущенное	74,0	381,70	282,46	159,85	118,29
Патока	78,0	76,35	59,55	31,97	24,94
Итого	—	1030,61	913,71	431,60	382,65
Выход	90,0	1000,0	900,0	418,79	376,91

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура среднего слоя		На 276,96 кг			
Сахарный песок	99,85	601,25	600,35	166,52	166,27
Пюре абрикосовое	10,0	701,60	70,16	194,31	19,43
Подварка клубничная	69,0	275,99	190,43	76,44	52,74
Кислота лимонная	98,0	2,04	2,00	0,56	0,55
Эссенция клубничная	—	3,51	—	0,97	—
Итого	—	1584,39	862,94	438,80	238,99
Выход	85,0	1000,0	850,0	276,96	235,42
Влажность 15,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	335,3	332,3
Сахарный песок	99,85	406,30	405,69	421,4	420,8
Патока	78,0	31,97	24,94	33,2	25,9
Молоко сгущенное	74,0	159,85	118,29	165,8	122,7
Пюре абрикосовое	10,0	194,31	19,43	201,0	20,1
Подварка клубничная	69,0	76,44	52,74	79,3	54,7
Кислота лимонная	98,0	0,56	0,55	0,6	0,6
Эссенция клубничная	—	0,97	—	1,0	—
Эссенция ванильная	—	0,98	—	1,0	—
Итого	—	1194,59	941,94	1238,6	977,1
Выход	91,55	1000,0	916,5	1000,0	915,5

22. Конфеты «СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ»

Шоколадные конфеты со сливочной начинкой разнообразной формы, с рельефным рисунком на поверхности.

В 1 кг содержится конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Шоколад для формования «Ассорти»	99,1	618,56	612,99	618,56	612,99
Начинка	80,0	412,37	329,9	412,37	329,9
Итого	—	1030,93	942,89	1030,93	942,89
Выход	91,46	1000,0	914,6	1000,0	914,6

Рецептура начинки

На 412,37 кг

Помада сливочная	91,0	892,5	812,18	368,04	334,92
Коньяк	—	93,0	—	38,35	—
Спирт	—	30,0	—	12,37	—
Итого	—	1015,5	812,18	418,76	334,92
Выход	80,0	1000,0	800,0	412,37	329,90

Рецептура сливочной помады

На 368,04 кг

Сахарный песок	99,85	424,42	423,78	156,2	155,97
Молоко сгущенное	74,00	524,18	387,89	192,92	142,76
Сливочное масло	84,0	95,54	80,25	35,16	29,53

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	40,95	31,94	15,07	11,75
Ванилин	—	0,27	—	0,10	—
Итого	—	1085,36	923,86	399,45	340,01
Выход	91,0	1000,0	910,0	368,04	334,92

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования «Ассорти»	99,1	618,56	612,99	633,6	627,9
Сахарный песок	99,85	156,2	155,97	160,0	159,8
Патока	78,0	15,07	11,75	15,4	12,0
Молоко сгущенное	74,0	192,92	142,76	197,6	146,2
Сливочное масло	84,0	35,16	29,53	36,0	30,2
Коньяк	—	38,35	—	39,3	—
Спирт	—	12,37	—	12,7	—
Ванилин	—	0,10	—	0,1	—
Итого	—	1068,73	953,00	1094,7	976,1
Выход	91,46	1000,0	914,6	1000,0	914,6

23. Конфеты «С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Глазированные шоколадом конфеты разнообразной формы. Корпус фруктовый. Конфеты завернуты в фольгу.

В 1 кг содержится конфет не менее 70 штук. Влажность конфет $9,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	77,0	404,04	311,11	404,04	311,11
Шоколадная глазурь	99,1	606,06	600,61	606,06	600,61
Итого	—	1010,1	911,72	1010,1	911,72
Выход	90,26	1000,0	902,6	1000,0	902,6
Рецептура корпуса		На 404,04 кг			
Сахарный песок	99,85	664,46	663,46	268,47	268,07
Пюре абрикосовое	10,0	265,8	26,58	107,4	10,74
Подварка черносмороди- новая	69,0	132,87	91,68	53,68	37,04
Настойка ягод в спирте	—	66,44	—	26,84	—
Итого	—	1129,57	781,72	456,39	315,85
Выход	77,0	1000,0	770,0	404,04	311,11
Влажность 23,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	606,06	600,61	637,0	631,3
Сахарный песок	99,85	268,47	268,07	282,2	281,8
Пюре абрикосовое	10,0	107,4	10,74	112,9	11,3
Подварка черносмородиновая	69,0	53,68	37,04	56,4	38,9
Настойка ягод в спирте	—	26,84	—	28,2	—
Итого	—	1062,45	916,46	1116,7	963,3
Выход	90,26	1000,0	902,6	1000,0	902,6

24. Конфеты «С ПОМАДНО-МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Шоколадные конфеты разнообразной формы с рельефным рисунком на поверхности. Начинка помадно-малиновая.

В 1 кг содержится конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $7,7 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Шоколад для формова- ния	99,1	597,96	592,58	597,96	592,58
Помадио-малиновая на- чинка	83,0	432,99	359,38	432,99	359,38
Итого . . .	—	1030,95	951,96	1030,95	951,96
Выход . . .	92,34	1000,0	923,4	1000,0	923,4

Рецептура начинки

На 432,99 кг

Сахарная помада	91,0	802,77	730,52	347,59	316,31
Подварка малиновая	69,0	160,55	110,78	69,52	47,97
Кислота лимонная	98,0	1,37	1,34	0,59	0,58
Спирт	—	66,9	—	28,97	—
Итого	—	1031,59	842,64	446,67	364,86
Выход	83,0	1000,0	830,0	432,99	359,38
Влажность $17,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахарной помады		На 347,59 кг			
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73	290,93	290,49
Патока	78,0	104,63	81,61	36,37	28,37
Итого	—	941,62	917,34	327,30	318,86
Выход	91,0	1000,0	910,0	347,59	316,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	597,96	592,58	613,8	608,3
Сахарный песок	99,85	290,93	290,49	298,7	298,3
Патока	78,0	36,37	28,37	37,3	29,1
Подварка малиновая	69,0	69,52	47,97	71,3	49,2
Кислота лимонная	98,0	0,59	0,58	0,6	0,6
Спирт	—	28,97	—	29,7	—
Итого	—	1024,34	959,99	1051,4	985,5
Выход	92,34	1000,0	923,4	1000,0	923,4

25. Конфеты «С ПРАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Шоколадные конфеты разнообразной формы с рельефным рисунком на поверхности. Начинка пралиновая.
В 1 кг содержится конфет не менее 80 штук. Влажность конфет $0,9 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Шоколад для формова- ния	99,1	566,72	561,62	566,72	561,62
Начинка	99,1	464,21	460,03	464,21	460,03
Итого	—	1030,93	1021,65	1030,93	1021,65
Выход	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

Рецептура начинки		На 464,21 кг			
Пралине	99,2	984,17	976,30	456,86	453,21
Масло какао	100,0	19,68	19,68	9,13	9,13
Эссенция ванильная	—	1,64	—	0,76	—
Итого	—	1005,49	995,98	466,75	462,34
Выход	99,1	1000,0	991,0	464,21	460,03
Влажность $0,9 \pm 0,3\%$					

Рецептура пралине		На 456,86 кг			
Миндаль или лещинное ядро жареное с сахаром	99,1	837,82	830,28	382,77	379,32
Масло какао	100,0	176,83	176,83	80,79	80,79
Ванилин	—	0,42	—	0,19	—
Итого	—	1015,07	1007,11	463,75	460,11
Выход	99,2	1000,0	992,0	456,86	453,21

«ТЕАТРАЛЬНЫЙ НАБОР»

1. «Театральный набор» состоит из 30 сортов конфет, частично глазированных шоколадной глазурью, разнообразных по форме, отделке, вкусу; в него входит также шоколад «Узорчатый» без начинки.

2. Набор должен быть аккуратно и красиво уложен в художественно оформленные картонные коробки.

3. Набор должен содержать в 1 кг не менее 90 штук конфет и шоколада «Узорчатый».

4. При расфасовке конфет в каждой коробке должно содержаться:

а) в коробках от 250 до 500 г — не менее 18 различных сортов конфет и не менее 3 штук шоколада «Узорчатый»;

б) в коробках от 500 г и более должно содержаться не менее 22 сортов различных конфет и не менее 5 штук шоколада «Узорчатый».

Перечень рецептов, входящих в «Театральный набор»

1. Конфеты «Молочно-ликерные без отделки».
2. Конфеты «Желуди».
3. Конфеты «Молочный ликер с отделкой кремом».
4. Конфеты «Ягодные с кремом».
5. Конфеты «Ликерно-желейные № 1».
6. Конфеты «Грильяж в шоколаде».
7. Конфеты «Грибки».
8. Конфеты «Вишневый желейный ликер».
9. Конфеты «Звездочка».
10. Конфеты «Кремово-вафельные».
11. Конфеты «Ликерно-желейные № 2».
12. Конфеты «Мандариновые с кремом».
13. Конфеты «Желейные треугольники».
14. Конфеты «Шоколадный крем».
15. Конфеты «Марципан».
16. Конфеты «Помадно-желейные № 1».
17. Конфеты «Кофейный крем».
18. Конфеты «Шоколадно-ликерные».
19. Конфеты «Ликерные».
20. Конфеты «Пралине с вафлями».
21. Конфеты «Помадно-желейные № 2».
22. Конфеты «Пралине с орехами».
23. Конфеты «Ликер черно-смородиновый».
24. Конфеты «Желейные с пралине».
25. Конфеты «Чернослив».
26. Конфеты «Ореховые».
27. Конфеты «Чернослив с кремом».
28. Конфеты «Кремово-вафельные с фруктовым слоем».
29. Конфеты «Молочно-помадные».
30. Конфеты «Сбивные».

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура миндаля или лещинного ядра, жаренного с сахаром На 382,77 кг

Сахарный песок . . .	99,85	673,63	672,62	257,84	257,45
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	336,81	328,39	128,92	125,70
Итого . . .	—	1010,44	1001,01	386,76	383,15
Выход . . .	99,1	1000,0	991,0	382,77	379,32

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формования	99,1	566,72	561,62	567,8	562,7
Сахарный песок	99,85	257,84	257,45	258,3	257,9
Миндаль или лещинное ядро жареное	97,5	128,92	125,70	129,1	125,9
Масло какао	100,0	89,92	89,92	90,1	90,1
Ванилин	—	0,19	—	0,2	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,76	—	0,8	—
Итого . . .	—	1044,35	1034,69	1046,3	1036,6
Выход . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

1. Конфеты «МОЛОЧНО-ЛИКЕРНЫЕ БЕЗ ОТДЕЛКИ»

Корпус молочно-ликерный, полностью глазированный помадной глазурью. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью, верх открытый.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $12,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Помадно-ликерный корпус	86,1	878,83	756,67	878,83	756,67
Шоколадная глазурь	99,1	131,28	130,1	131,28	130,1
Итого	—	1010,11	886,77	1010,11	886,77
Выход	87,79	1000,0	877,9	1000,0	877,9

Рецептура глазировки помадной глазурью На 878,83 кг

Ликерный корпус	83,0	565,8	469,61	497,24	412,71
Помадная глазурь	90,0	444,54	400,09	390,67	351,6
Итого	—	1010,34	869,7	887,91	764,31
Выход	86,1	1000,0	861,0	878,83	756,67

Рецептура ликерного корпуса На 497,24 кг

Сахарный песок	99,85	394,66	394,07	196,24	195,95
Сгущенное молоко	74,0	493,32	365,06	245,3	181,52
Патока	78,0	98,67	76,96	49,06	38,27
Ядро лещинное тертое с сахаром	96,7	15,71	15,19	7,81	7,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ванилин	—	0,39	—	0,19	—
Вино «Мадера»	—	39,47	—	19,63	—
Итого	—	1042,22	851,28	518,23	423,29
Выход	83,0	1000,0	830,0	497,24	412,71
Содержание сухих веществ $83,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура помадной глазури На 390,67 кг

Помада сахарная	91,0	999,0	909,09	390,28	355,15
Коньяк	—	19,98	—	7,81	—
Краска красная	—	0,32	—	0,12	—
Итого	—	1019,3	909,09	398,21	355,15
Выход	90,0	1000,0	900,0	390,67	351,60

Рецептура сахарной помады На 390,28 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	314,36	313,89
Патока	78,0	144,98	113,08	56,58	44,13
Итого	—	950,45	917,34	370,94	358,02
Выход	91,0	1000,0	910,0	390,28	355,15

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура лещинного ядра, тертого с сахаром
На 7,81 кг

Лещинное ядро очищен- ное подсушенное . . .	96,0	846,53	812,67	6,61	6,35
Сахарная пудра . . .	99,85	169,3	169,05	1,32	1,32
Итого . . .	—	1015,83	981,72	7,93	7,67
Выход . . .	96,7	1000,0	967,0	7,81	7,55

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	131,28	130,1	134,9	133,7
Сахарный песок . . .	99,85	510,6	509,84	524,8	524,0
Сахарная пудра . . .	99,85	1,32	1,32	1,4	1,4
Патока	78,0	105,64	82,4	108,6	84,7
Молоко сгущенное . . .	74,0	245,3	181,52	252,2	186,6
Лещинное ядро очищен- ное подсушенное . . .	96,0	6,61	6,35	6,8	6,5
Вино «Мадера»	—	19,63	—	20,2	—
Коньяк	—	7,81	—	8,0	—
Ванилин	—	0,19	—	0,2	—
Краска красная	—	0,12	—	0,1	—
Итого	—	1028,5	911,53	1057,2	936,9
Выход	87,79	1000,0	877,9	1000,0	877,9

2. Конфеты «ЖЕЛУДИ»

Корпус — кофейно-молочный ликер, полностью глазированный помадной глазурью. Низ конфет глазируется шоколадной глазурью. Один конец обсыпается шоколадной крупкой.
В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $14,6 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура обсыпки шоколадной крупкой

Необсыпанная конфета .	84,6	950,1	803,78	950,1	803,78
Шоколадная крупка . . .	97,0	60,64	58,82	60,64	58,82
Итого	—	1010,74	862,6	1010,74	862,6
Выход	85,4	1000,0	854,0	1000,0	854,0

Рецептура глазировки шоколадной глазурью
На 950,1 кг

Помадно-ликерный кор- пус	83,0	923,07	766,15	877,01	727,92
Шоколадная глазурь . . .	99,1	102,46	101,54	97,35	96,47
Итого	—	1025,53	867,69	974,36	824,39
Выход	84,6	1000,0	846,0	950,1	803,78

Рецептура глазировки помадной глазурью
На 877,01 кг

Ликерный корпус	78,0	606,06	472,73	531,52	414,58
Помадная глазурь	90,0	404,04	363,64	354,35	318,91
Итого	—	1010,1	836,37	885,87	733,49
Выход	83,0	1000,0	830,0	877,01	727,92

Рецептура помадной глазури
На 354,35 кг

Помада сахарная	91,0	992,46	903,14	351,68	320,02
Коньяк	—	19,85	—	7,04	—
Жженка	75,0	7,93	5,95	2,81	2,11
Итого	—	1020,24	909,09	361,53	322,13
Выход	90,0	1000,0	900,0	354,35	318,91

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ликерного корпуса

На 531,52 кг

Сахарный песок	99,85	369,08	368,53	196,17	195,88
Патока	78,0	92,27	71,97	49,04	38,25
Молоко сгущенное	74,0	461,36	341,41	245,23	181,47
Лещинное ядро тертое с сахаром	96,7	14,69	14,21	7,81	7,55
Кофейный экстракт	3,0	129,33	3,88	68,74	2,06
Коньяк	—	36,9	—	19,61	—
Итого	—	1103,63	800,0	586,6	425,21
Выход	78,0	1000,0	780,0	531,52	414,58

Рецептура лещинного ядра, тертого с сахаром

На 7,81 кг

Лещинное ядро очищен- ное подсушенное	96,0	846,53	812,67	6,61	6,35
Сахарная пудра	99,85	169,3	169,05	1,32	1,32
Итого	—	1015,83	981,72	7,93	7,67
Выход	96,7	1000,0	967,0	7,81	7,55

Рецептура кофейного экстракта

На 68,74 кг

Кофе молотый	98,0	357,1	350,0	24,55	24,06
Выход	3,0	1000,0	30,0	68,74	2,06
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	319,3	—	21,95

Рецептура сахарной помады

На 351,68 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	283,27	282,84
Патока	78,0	144,98	113,08	50,99	39,77
Итого	—	950,45	917,34	334,26	322,61
Выход	91,0	1000,0	910,0	351,68	320,02

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура жженки

На 2,81 кг

Сахарный песок	99,85	762,56	761,42	2,14	2,14
Выход	75,0	1000,0	750,0	2,81	2,11

Рецептура шоколадной крупки

На 60,64 кг

Шоколад - полуфабри- кат для начинки	99,2	997,78	989,8	60,5	60,02
Горячая вода	—	22,64	—	1,37	—
Итого	—	1020,42	989,8	61,87	60,02
Выход	97,0	1000,0	970,0	60,64	58,82

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	97,35	96,47	97,9	97,0
Сахарный песок	99,85	481,58	480,86	484,1	483,4
Сахарная пудра	99,85	1,32	1,32	1,3	1,3
Патока	78,0	100,03	78,02	100,5	78,4
Молоко сгущенное	74,0	245,23	181,47	246,5	182,4
Ядро лещинное очищен- ное подсушенное	96,0	6,61	6,35	6,7	6,4
Кофе молотый	98,0	24,55	24,06	24,7	24,2
Шоколад-полуфабрикат для начинки	99,2	60,5	60,02	60,8	60,3
Коньяк	—	26,65	—	26,8	—
Итого	—	1043,82	928,57	1049,3	933,4
Выход	85,4	1000,0	854,0	1000,0	854,0
Отходы экстрагирован- ного кофе	—	—	21,95	—	22,0

3. Конфеты «МОЛОЧНЫЙ ЛИКЕР С ОТДЕЛКОЙ КРЕМОМ»

Корпус молочно-ликерный, полностью глазированный помадной глазурью. Верх конфеты отделан кремом, низ покрыт шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 75 штук. Влажность конфет $12,1 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура отделки кремом					
Корпус без отделки . .	87,4	828,57	724,17	828,57	724,17
Крем для отделки . .	90,0	181,89	163,7	181,89	163,7
Итого . . .	—	1010,46	887,87	1010,46	887,87
Выход . . .	87,9	1000,0	879,0	1000,0	879,0

Рецептура глазировки шоколадной глазурью					
На 828,57 кг					
Помадно-ликерный корпус . . .	86,1	909,09	782,73	753,24	648,54
Шоколадная глазурь . . .	99,1	101,01	100,1	83,69	82,94
Итого . . .	—	1010,1	882,83	836,93	731,48
Выход . . .	87,4	1000,0	874,0	828,57	724,17

Рецептура глазировки помадной глазурью					
На 753,24 кг					
Молочно-ликерный корпус . . .	83,0	576,35	478,37	434,13	360,33
Помадная глазурь . . .	90,0	434,8	391,32	327,51	294,76
Итого . . .	—	1011,15	869,69	761,64	655,09
Выход . . .	86,1	1000,0	861,0	753,24	648,54

Рецептура помадной глазури					
На 327,51 кг					
Помада сахарная . . .	91,0	999,0	909,09	327,18	297,73
Коньяк . . .	—	19,98	—	6,54	—
Итого . . .	—	1018,98	909,09	333,72	297,73
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	327,51	294,76

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерного корпуса					
На 434,13 кг					
Сахарный песок . . .	99,85	394,66	394,07	171,34	171,08
Молоко сгущенное . . .	74,0	493,32	365,06	214,16	158,48
Патока . . .	78,0	98,67	76,96	42,83	33,41
Лещинное ядро тертое с сахаром подсушенное	96,7	15,71	15,19	6,82	6,60
Коньяк . . .	—	39,47	—	17,13	—
Ванилин . . .	—	0,39	—	0,17	—
Итого . . .	—	1042,22	851,28	452,45	369,57
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	434,13	360,33

Содержание сухих веществ $83,0 \pm 3,0\%$

Рецептура сахарной помады					
На 327,18 кг					
Сахарный песок . . .	99,85	805,47	804,26	263,53	263,13
Патока . . .	78,0	144,98	113,08	47,43	37,00
Итого . . .	—	950,45	917,34	310,96	300,13
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	327,18	297,73

Рецептура лещинного ядра, тертого с сахаром					
На 6,82 кг					
Лещинное ядро очищенное подсушенное . . .	96,0	846,53	812,67	5,78	5,55
Сахарная пудра . . .	99,85	169,3	169,05	1,15	1,15
Итого . . .	—	1015,83	981,72	6,93	6,70
Выход . . .	96,7	1000,0	967,0	6,82	6,60

Рецептура крема для отделки					
На 181,89 кг					
Помада молочная . . .	90,0	833,4	750,06	151,59	136,43
Масло сливочное . . .	84,0	116,68	98,01	21,23	17,83
Масло какао . . .	100,0	75,01	75,01	13,64	13,64
Коньяк . . .	—	16,67	—	3,03	—
Ванилин . . .	—	0,33	—	0,06	—
Итого . . .	—	1042,09	923,08	189,55	167,90
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	181,89	163,70

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура молочной помады

На 151,59 кг

Сахарный песок . . .	99,85	816,91	815,68	123,83	123,64
Молоко цельное . . .	12,0	816,92	98,03	123,84	14,86
Итого . . .	—	1633,83	913,71	247,67	138,50
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	151,59	136,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	83,69	82,94	85,1	84,3
Сахарный песок . . .	99,85	558,7	557,85	568,1	567,2
Сахарная пудра . . .	99,85	1,15	1,15	1,2	1,2
Патока . . .	78,0	90,26	70,41	91,8	71,6
Молоко сгущенное . . .	74,0	214,16	158,48	217,7	161,1
Молоко цельное . . .	12,0	123,84	14,86	125,8	15,1
Масло сливочное . . .	84,0	21,23	17,83	21,5	18,1
Масло какао . . .	100,0	13,64	13,64	13,9	13,9
Ядро лецинное очищен- ное подсушенное . . .	96,0	5,78	5,55	5,8	5,6
Коньяк . . .	—	26,7	—	27,1	—
Ванилин . . .	—	0,23	—	0,2	—
Итого . . .	—	1139,38	922,71	1158,2	938,1
Выход . . .	87,9	1000,0	879,0	1000,0	879,0

4. Конфеты «ЯГОДНЫЕ С КРЕМОМ»

Корпус желейный. Верх отделан кремом, низ и боковые стороны покрыты шоколадом. Форма прямоугольная продолговатая. В 1 кг содержится конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $11,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Конфеты без отделки . .	87,13	606,08	528,08	606,08	528,08
Крем для отделки . . .	90,0	404,04	363,64	404,04	363,64
Итого . . .	—	1010,12	891,72	1010,12	891,72
Выход . . .	88,28	1000,0	882,8	1000,0	882,8

Рецептура глазировки шоколадной глазурью

На 606,08 кг

Желейный корпус . . .	82,0	707,07	579,80	428,54	351,40
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	183,66	182,01
Итого . . .	—	1010,1	880,1	612,2	533,41
Выход . . .	87,13	1000,0	871,3	606,08	528,08

Рецептура желейного корпуса

На 428,54 кг

Сахарный песок . . .	99,85	331,86	331,36	142,22	142,01
Пюре яблочное . . .	10,0	331,90	33,19	142,23	14,22
Подварка клубничная или малиновая . . .	69,0	638,22	440,37	273,50	188,71
Агар . . .	85,0	7,51	6,38	3,22	2,74
Патока . . .	78,00	25,53	19,91	10,94	8,53
Вино «Портвейн» . . .	—	12,76	—	5,47	—
Кислота лимонная . . .	98,0	1,31	1,28	0,56	0,55
Эссенция клубничная или малиновая . . .	—	1,28	—	0,55	—
Итого . . .	—	1350,37	832,49	578,69	356,76
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0	428,54	351,40
Влажность . . .	18,0 \pm 3,0%				

Рецептура крема для отделки

На 404,04 кг

Помада молочная . . .	90,0	833,40	750,06	336,73	303,06
Масло сливочное . . .	84,0	116,68	98,01	47,14	39,59

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т сырья		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло какао	100,0	75,01	75,01	30,31	30,31
Коньяк	—	16,67	—	6,73	—
Ванилин	—	0,33	—	0,13	—
Итого	—	1042,09	923,08	421,04	372,96
Выход	90,0	1000,0	900,0	404,04	363,64

Рецептура молочной помады		На 336,73 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	275,08	274,67
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	275,08	33,01
Итого	—	1633,83	913,71	550,16	307,68
Выход	90,0	1000,0	900,0	336,73	303,06

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	183,66	182,01	188,8	187,1
Сахарный песок	99,85	417,30	416,68	429,0	428,4
Патока	78,0	10,94	8,53	11,3	8,8
Пюре яблочное	10,0	142,23	14,22	146,0	14,6
Подварка клубничная или малиновая	69,0	273,50	188,71	281,2	194,0
Агар	85,0	3,22	2,74	3,3	2,8
Масло сливочное	84,0	47,14	39,59	48,4	40,7
Масло какао	100,0	30,31	30,31	31,2	31,2
Молоко цельное	12,0	275,08	33,01	283,4	34,0
Кислота лимонная	98,0	0,56	0,55	0,6	0,6
Вино «Портвейн»	—	5,47	—	5,6	—
Коньяк	—	6,73	—	6,9	—
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Эссенция клубничная или малиновая	—	0,55	—	0,6	—
Итого	—	1396,82	916,35	1436,43	942,2
Выход	88,28	1000,0	882,8	1000,0	882,8

5. Конфеты «ЛИКЕРНО-ЖЕЛЕЙНЫЕ № 1»

Корпус фруктово-желейный, глазированный помадной глазурью. Верх конфеты отделан шоколадом в виде тонких полосок. Донышко и бока глазированы шоколадной глазурью. Форма квадратная с закругленными углами и выемками по бокам.

В 1 кг содержится конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $13,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	85,2	878,85	748,78	878,85	748,78
Шоколадная глазурь	99,1	131,19	130,01	131,19	130,01
Итого	—	1010,04	878,79	1010,04	878,79
Выход	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0

Рецептура корпуса глазированного помадой На 878,85 кг

Желейный корпус	82,0	606,06	496,97	532,63	436,76
Помадная глазурь	90,0	404,04	363,64	355,09	319,58
Итого	—	1010,10	860,61	887,72	756,34
Выход	85,2	1000,0	852,0	878,85	748,78

Рецептура желейного корпуса На 532,63 кг

Сахарный песок	99,85	789,85	788,67	420,70	420,07
Пюре абрикосовое	10,0	329,1	32,91	175,29	17,53
Ликер «Апельснный» или «Мандаринный»	40,0	32,90	13,16	17,52	7,01
Эссенция цитрусовая	—	2,63	—	1,40	—
Кислота лимонная	98,0	2,04	2,00	1,09	1,07
Итого	—	1156,52	836,74	616,00	445,68
Выход	82,0	1000,0	820,0	532,63	436,76

Содержание сухих веществ $82,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помадной глазури На 355,09 кг

Помада сахарная	91,0	987,71	898,82	350,73	319,16
Кислота лимонная	98,0	2,42	2,37	0,86	0,84
Ликер «Бенедиктин»	40,0	19,75	7,90	7,01	2,80
Краска желтая	—	0,32	—	0,11	—
Итого	—	1010,20	909,09	358,71	322,80
Выход	90,0	1000,0	900,0	355,09	319,58

Рецептура сахарной помады На 350,73 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	282,50	282,08
Патока	78,0	144,98	113,08	50,85	39,66
Итого	—	950,45	917,34	333,35	321,74
Выход	91,0	1000,0	910,0	350,73	319,16

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	131,19	130,01	135,2	134,0
Сахарный песок	99,85	703,2	702,15	724,6	723,5
Патока	78,0	50,85	39,66	52,4	40,9
Пюре абрикосовое	10,0	175,29	17,53	180,0	18,0
Кислота лимонная	98,0	1,95	1,91	2,0	2,0
Ликер «Бенедиктин»	40,0	7,01	2,80	7,2	2,9
Ликер «Апельсиновый» или «Мандариновый»	40,0	17,52	7,01	18,0	7,2
Эссенция цитрусовая	—	1,40	—	1,4	—
Краска желтая	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	1088,52	901,07	1120,9	928,5
Выход	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0

6. Конфеты «ГРИЛЬЯЖ В ШОКОЛАДЕ»

Глазированные шоколадной глазурью конфеты прямоугольной продолговатой формы. Корпус — грильяжная масса.

В 1 кг содержится конфет не менее 120 штук. Влажность конфет $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	99,0	737,37	730,00	737,37	730,00
Шоколадная глазурь	99,1	272,45	270,0	272,45	270,0
Итого	—	1009,82	1000,0	1009,82	1000,0
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Рецептура корпуса На 737,37 кг

Лещинное ядро подсу- шенное	96,0	339,41	325,83	250,27	240,26
Сахарный песок	99,85	678,69	677,67	500,44	499,69
Масло сливочное	84,0	14,14	11,88	10,43	8,76
Эссенция апельсиновая	—	0,57	—	0,42	—
Ванилин	—	0,17	—	0,12	—
Итого	—	1032,98	1015,38	761,68	748,71
Выход	99,0	1000,0	990,0	737,37	730,0

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	272,45	270,00	282,5	280,0
Сахарный песок	99,85	500,44	499,69	519,1	518,3
Масло сливочное	84,0	10,43	8,76	10,8	9,1
Лещинное ядро подсу- шенное	96,0	250,27	240,26	259,6	249,2
Эссенция апельсиновая	—	0,42	—	0,4	—
Ванилин	—	0,12	—	0,1	—
Итого	—	1034,13	1018,71	1072,5	1056,6
Выход	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

7. Конфеты «ГРИБКИ»

Корпус — помадный в форме грибка. Шапка покрыта шоколадной глазурью. Корешок обсыпан крупной жареного ореха.

В 1 кг содержится конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	90,0	866,30	779,67	866,30	779,67
Шоколадная глазурь .	99,1	86,08	85,30	86,08	85,30
Орех жареный (крупка)	97,5	60,79	59,27	60,79	59,27
Итого	—	1013,17	924,24	1013,17	924,24
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

Рецептура корпуса

На 866,30 кг

Помада сахарная . . .	91,0	1007,53	916,85	872,82	794,27
Коньяк	—	10,07	—	8,72	—
Кислота лимонная . . .	98,0	1,54	1,51	1,33	1,30
Эссенция лимонная . .	—	2,52	—	2,18	—
Краска желтая	—	0,25	—	0,22	—
Итого	—	1021,91	918,36	885,27	795,57
Выход	90,0	1000,0	900,0	866,30	779,67

Влажность $10,0 \pm 2,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура сахарной помады

На 872,82 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	703,03	701,97
Патока	78,0	144,98	113,08	126,54	98,70
Итого	—	950,45	917,34	829,57	800,67
Выход	91,0	1000,0	910,0	872,82	794,27

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь .	99,1	86,08	85,30	88,8	88,0
Сахарный песок	99,85	703,03	701,97	725,3	724,2
Патока	78,0	126,54	98,70	130,5	101,8
Ядро ореха жареное . .	97,5	60,79	59,27	62,8	61,2
Кислота лимонная . . .	98,0	1,33	1,30	1,3	1,3
Коньяк	—	8,72	—	9,00	—
Эссенция лимонная . .	—	2,18	—	2,2	—
Краска желтая	—	0,22	—	0,2	—
Итого	—	988,89	946,54	1020,1	976,5
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

8. Конфеты «ВИШНЕВЫЙ ЖЕЛЕЙНЫЙ ЛИКЕР»

Корпус — желеино-ликерный, полностью глазированный помадной глазурью и частично шоколадной глазурью. Верх конфет отделан миндальной крупкой. Форма конфеты круглая.

В 1 кг содержится конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $12,4 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	86,5	924,59	799,77	924,59	799,77
Шоколадная глазурь	99,1	85,85	85,08	85,85	85,08

Итого — 1010,44 884,85 1010,44 884,85

Выход 87,6 1000,0 876,0 1000,0 876,0

Рецептура глазировки помадной глазурью и отделки крупкой На 924,59 кг

Желейно-ликерный корпус	82,0	474,85	389,38	439,04	360,02
Помадная глазурь	90,0	495,06	445,56	457,73	411,96
Миндальная крупка	96,0	40,42	38,80	37,37	35,87

Итого — 1010,33 873,74 934,14 807,85

Выход 86,5 1000,0 865,0 924,59 799,77

Рецептура желеино-ликерного корпуса На 439,04 кг

Сахарный песок	99,85	767,21	766,06	336,84	336,34
Пюре абрикосовое	10,0	259,70	25,97	114,00	11,40
Припас вишневый	60,0	47,22	28,33	20,73	12,44

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Наливка вишневая	40,0	47,23	18,89	20,74	8,29
Кислота лимонная	98,0	1,81	1,77	0,80	0,78
Итого	—	1123,17	841,02	493,11	369,25
Выход	82,0	1000,0	820,0	439,04	360,02
Содержание сухих веществ $82,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура помадной глазури На 457,73 кг

Помада сахарная	91,0	987,71	898,82	452,10	411,41
Наливка вишневая	40,0	19,75	7,90	9,04	3,62
Кислота лимонная (разведенная)	50,0	4,74	2,37	2,17	1,09
Краска красная	—	0,04	—	0,02	—

Итого — 1012,24 909,09 463,33 416,12

Выход 90,0 1000,0 900,0 457,73 411,96

Рецептура сахарной помады На 452,10 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	364,15	363,60
Патока	78,0	144,98	113,08	65,55	51,13

Итого — 950,45 917,34 429,70 414,73

Выход 91,0 1000,0 910,0 452,10 411,41

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура миндаля рубленого					
На 37,37 кг					
Миндаль или лещинное ядро очищенное под- сушенное	96,0	1015,22	974,62	37,94	36,42
Краска синяя	—	0,30	—	0,01	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,02	—
Итого	—	1016,02	974,62	37,97	36,42
Выход	96,0	1000,0	960,0	37,37	35,87

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	85,85	85,08	88,2	87,4
Сахарный песок	99,85	700,99	699,94	720,1	719,0
Патока	78,0	65,55	51,13	67,3	52,5
Пюре абрикосовое	10,0	114,00	11,40	117,00	11,7
Припас вишневый	60,0	20,73	12,44	21,4	12,8
Миндаль или лещинное ядро очищенное под- сушенное	96,0	37,94	36,42	39,0	37,4
Наливка вишневая	40,0	29,78	11,91	30,5	12,2
Кислота лимонная	98,0	1,91	1,87	1,9	1,9
Краска красная	—	0,02	—	0,02	—
Краска синяя	—	0,01	—	0,01	—
Краска желтая	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	1056,80	910,19	1085,45	934,9
Выход	87,6	1000,0	876,0	1000,0	876,0

9. Конфеты «ЗВЕЗДОЧКА»

Корпус помадный, отлит в форме звездочки. Верх открытый, низ и бока покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 160 штук. Влажность конфет $9,1 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Неглазурованный корпус	90,0	909,1	818,2	909,1	818,2
Шоколадная глазурь .	99,1	101,01	100,1	101,01	100,1
Итого . . .	—	1010,11	918,3	1010,11	918,3
Выход . . .	90,9	1000,0	909,0	1000,0	909,0

Рецептура корпуса

На 909,1 кг

Помада сахарная	91,0	799,7	727,7	727,0	661,57
Помада молочная	90,0	199,9	179,9	181,73	163,56
Кислота лимонная	98,0	1,5	1,5	1,36	1,33
Коньяк	—	20,0	—	18,18	—
Эссенция ромовая	—	0,75	—	0,68	—
Эссенция апельсиновая	—	2,5	—	2,3	—
Итого	—	1024,35	909,1	931,25	826,46
Выход	90,0	1000,0	900,0	909,1	818,2
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Рецептура сахарной помады

На 727,0 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	585,58	584,70
Патока	78,0	144,98	113,08	105,4	82,21
Итого	—	950,45	917,34	690,98	666,91
Выход	91,0	1000,0	910,0	727,0	661,57

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура молочной помады На 181,73 кг					
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	148,46	148,24
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	148,46	17,81
Итого	—	1633,83	913,71	296,92	166,05
Выход	90,0	1000,0	900,0	181,73	163,56

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Шоколадная глазурь	99,1	101,01	100,1	104,8	103,9
Сахарный песок	99,85	734,04	732,94	762,1	761,0
Патока	78,0	105,40	82,21	109,4	85,3
Молоко цельное	12,0	148,46	17,81	154,2	18,5
Кислота лимонная	98,0	1,36	1,33	1,4	1,4
Коньяк	—	18,18	—	18,9	—
Эссенция ромовая	—	0,68	—	0,7	—
Эссенция апельсиновая	—	2,3	—	2,4	—
Итого	—	1111,43	934,39	1153,9	970,1
Выход	90,9	1000,0	909,0	1000,0	909,0

10. Конфеты «КРЕМОВО-ВАФЕЛЬНЫЕ»

Корпус состоит из трех слоев, поставленных на ребро: средний слой — из сливочного крема, смешанного с вафельной крошкой. Донышко и бока глазируются шоколадом, верх открытый. Форма конфет прямоугольная продолговатая.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $9,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Рецептура конфет					
Корпус	88,3	808,61	714,01	808,61	714,01
Шоколадная глазурь	99,1	201,95	200,13	201,95	200,13
Итого	—	1010,56	914,14	1010,56	914,14
Выход	90,5	1000,0	905,0	1000,0	905,0

Рецептура корпуса На 808,61 кг					
Вафельно-кремовые слои	88,8	690,93	613,55	558,69	496,12
Крем сливочный	87,0	325,16	282,89	262,93	228,75
Итого	—	1016,09	896,44	821,62	724,87
Выход	88,3	1000,0	883,0	808,61	714,01
Влажность $11,7 \pm 2,0\%$					

Рецептура вафельно-кремовой массы На 558,69 кг					
Вафельная крошка	95,5	223,43	213,38	124,83	119,21
Крем сливочный	87,0	726,14	631,74	405,69	352,95
Масло сливочное	84,0	72,60	60,98	40,56	34,07
Итого	—	1022,17	906,1	571,08	506,23
Выход	88,8	1000,0	888,0	558,69	496,12

Рецептура молочной помады На 342,87 кг					
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	280,10	279,68
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	280,1	33,61
Итого	—	1633,83	913,71	560,20	313,29
Выход	90,0	1000,0	900,0	342,87	308,58

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура сливочного крема					
				На 668,62 кг	
Помада молочная . . .	90,0	512,81	461,53	342,87	308,58
Масло сливочное . . .	84,0	512,82	430,77	342,88	288,02
Спирт	—	4,10	—	2,74	—
Коньяк	—	6,84	—	4,57	—
Ванили	—	0,35	—	0,23	—
Итого	—	1036,92	892,30	693,29	596,60
Выход	87,0	1000,0	870,0	668,62	581,70

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	201,95	200,13	204,3	202,5
Сахарный песок	99,85	280,10	279,68	283,3	282,9
Молоко цельное	12,0	280,10	33,61	283,4	34,0
Масло сливочное	84,0	383,44	322,09	387,9	325,8
Вафли	95,5	124,83	119,21	126,3	120,6
Коньяк	—	4,57	—	4,6	—
Спирт	—	2,74	—	2,8	—
Ванилин	—	0,23	—	0,23	—
Итого	—	1277,96	954,72	1292,83	965,8
Выход	90,5	1000,0	905,0	1000,0	905,0

11. Конфеты «ЛИКЕРНО-ЖЕЛЕЙНЫЕ № 2»

Корпус желеино-ликерный овальной изогнутой формы, полностью глазированный помадной глазурью. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью, верх открытый.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $14,3 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах
Рецептура глазировки шоколадной глазурью					
Помадно-желейный кор- пус	83,8	889,68	745,55	889,68	745,55
Шоколадная глазурь	99,1	121,20	120,11	121,20	120,11
Итого	—	1010,88	865,66	1010,88	865,66
Выход	85,7	1000,0	857,0	1000,0	857,0

Рецептура глазировки помадной глазурью На 889,68 кг

Желейно-ликерный кор- пус	79,0	576,24	455,23	512,67	405,01
Помадная глазурь	90,0	434,70	391,23	386,74	348,07
Итого	—	1010,94	846,46	899,41	753,08
Выход	83,8	1000,0	838,0	889,68	745,55

Рецептура желеино-ликерного корпуса На 512,67 кг

Сахарный песок	99,85	777,11	775,94	398,40	397,80
Пюре яблочное	10,0	323,80	32,38	166,00	16,60
Коньяк	—	25,90	—	13,28	—
Ванилин	—	0,39	—	0,20	—
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	3,89	1,94	2,00	1,00
Итого	—	1131,09	810,26	579,88	415,40
Выход	79,0	1000,0	790,0	512,67	405,01

Содержание сухих ве-
ществ $79,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура помадной глазури

На 386,74 кг

Помада сахарная . . .	91,0	996,37	906,70	385,35	350,67
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	4,78	2,39	1,84	0,92
Краска синяя	—	0,32	—	0,12	—
Коньяк	—	19,93	—	7,71	—
Итого	—	1021,40	909,09	395,02	351,59
Выход	90,0	1000,0	900,0	386,74	348,07

Рецептура сахарной помады

На 385,35 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	310,39	309,92
Патока	78,0	144,98	113,08	55,87	43,58
Итого	—	950,45	917,34	366,26	353,50
Выход	91,0	1000,00	910,0	385,35	350,67

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	121,2	120,11	124,5	123,4
Сахарный песок	99,85	708,79	707,72	728,4	727,3
Патока	78,0	55,87	43,58	57,4	44,8
Пюре яблочное	10,0	166,0	16,60	171,0	17,1
Кислота лимонная . . .	98,0	1,96	1,92	2,0	2,0
Коньяк	—	20,99	—	21,6	—
Ванилин	—	0,20	—	0,2	—
Краска синяя	—	0,12	—	0,1	—
Итого	—	1075,13	889,93	1105,20	914,6
Выход	85,7	1000,0	857,0	1000,0	857,0

12. Конфеты «МАНДАРИНОВЫЕ С КРЕМОМ»

Корпус двухслойный в форме ромба. Нижний слой желевый, верхний — помадный. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью, верх конфет отделан сливочным кремом.

В 1 кг содержится конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $10,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура отделки кремом

Конфеты без отделки . .	88,98	828,24	736,97	828,24	736,97
Крем на отделку	90,0	181,82	163,64	181,82	163,64
Итого	—	1010,06	900,61	1010,06	900,61
Выход	89,16	1000,0	891,6	1000,0	891,6

Рецептура глазировки шоколадной глазурью

На 828,24 кг

Корпус	87,2	858,59	748,69	711,12	620,10
Шоколадная глазурь . .	99,1	151,46	150,10	125,44	124,31
Итого	—	1010,05	898,79	836,56	744,41
Выход	88,98	1000,0	889,8	828,24	736,97

Рецептура корпуса

На 711,12 кг

Желейный слой	86,0	707,07	608,08	502,81	432,42
Помадный слой	90,0	303,03	272,73	215,49	193,94
Итого	—	1010,10	880,81	718,30	626,36
Выход	87,2	1000,0	872,0	711,12	620,10

Рецептура желевого слоя

На 502,81 кг

Сахарный песок	99,85	407,42	406,81	204,85	204,54
Пюре яблочное	10,0	353,00	35,30	177,49	17,75
Подварка мандариновая	69,0	543,14	374,77	273,10	188,44
Агар	85,0	7,99	6,79	4,02	3,42
Патока	78,0	54,32	42,37	27,31	21,30
Кислота лимонная . . .	98,0	2,78	2,72	1,40	1,37

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Ликер мандариновый	40,0	10,85	4,34	5,45	2,18
Итого . . .	—	1379,50	873,10	693,62	439,0
Выход . . .	86,0	1000,0	860,0	502,81	432,42
Влажность 14,0±3,0%					

Рецептура помадного слоя На 215,49 кг

Помада сахарная . . .	91,0	996,37	906,70	214,71	195,39
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	4,78	2,39	1,03	0,51
Эссенция мандариновая	—	5,98	—	1,30	—
Итого . . .	—	1007,13	909,09	217,04	195,90
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	215,49	193,94
Влажность 10,0±2,0%					

Рецептура сахарной помады На 214,71 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	172,94	172,68
Патока	78,0	144,98	113,08	31,13	24,28
Итого . . .	—	950,45	917,34	204,07	196,96
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	214,71	195,39

Рецептура крема для отделки На 181,82 кг

Помада молочная . . .	90,0	833,40	750,06	151,53	136,38
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	21,21	17,82
Масло какао	100	75,01	75,01	13,64	13,64
Коньяк	—	16,67	—	3,03	—
Ванилин	—	0,33	—	0,06	—
Краска красная	—	0,17	—	0,03	—
Итого . . .	—	1042,26	923,08	189,50	167,84
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	181,82	163,64

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 151,53 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	123,79	123,60
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	123,79	14,86
Итого	—	1633,83	913,71	247,58	138,46
Выход	90,0	1000,0	900,0	151,53	136,38

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенных конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	125,44	124,31	128,3	127,1
Сахарный песок	99,85	501,58	500,82	512,8	512,0
Пюре яблочное	10,0	177,49	17,75	181,0	18,1
Подварка мандариновая	69,0	273,10	188,44	279,3	192,7
Патока	78,0	58,44	45,58	59,7	46,6
Агар	85,0	4,02	3,42	4,1	3,5
Молоко цельное	12,0	123,79	14,86	126,7	15,2
Масло сливочное	84,0	21,21	17,82	21,7	18,2
Масло какао	100,0	13,64	13,64	13,9	13,9
Кислота лимонная	98,0	1,92	1,88	1,9	1,9
Ликер мандариновый . . .	40,0	5,45	2,18	5,7	2,3
Коньяк	—	3,03	—	3,1	—
Эссенция мандариновая	—	1,30	—	1,33	—
Ванилин	—	0,06	—	0,06	—
Краска красная	—	0,03	—	0,03	—
Итого . . .	—	1310,50	930,70	1339,62	951,5
Выход . . .	89,16	1000,0	891,6	1000,0	891,6

13. Конфеты «ЖЕЛЕЙНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ»

Корпус желеино-ликерный, покрытый полностью помадной глазурью. Низ конфеты глазируется шоколадной глазурью, верх отделывается узором из шоколадной глазури. Форма конфеты треугольная.

В 1 кг содержится конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $12,8 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус, глазированный помадной глазурью	85,5	889,70	760,69	889,70	760,69
Шоколадная глазурь	99,1	121,20	120,11	121,20	120,11
Итого	—	1010,90	880,80	1010,90	880,80
Выход	87,2	1000,0	872,0	1000,0	872,0

Рецептура глазировки помадной глазурью

На 889,70 кг

Желеино-ликерный корпус	82,0	586,82	481,19	522,09	428,11
Помадная глазурь	90,0	424,94	382,45	378,07	340,26
Итого	—	1011,76	863,64	900,16	768,37
Выход	85,5	1000,0	855,0	889,70	760,69

Рецептура желеино-ликерного корпуса

На 522,09 кг

Сахарный песок	99,85	780,35	779,18	407,41	406,80
Пюре абрикосовое	10,0	264,20	26,42	137,94	13,80
Подварка клюквенная	69,0	48,72	33,62	25,44	17,55
Настойка «Клюквенная»	—	48,02	—	25,07	—
Кислота лимонная	98,0	1,84	1,80	0,96	0,94
Итого	—	1143,13	841,02	596,82	439,09
Выход	82,0	1000,0	820,0	522,09	428,11

Содержание сухих веществ $82,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помадной глазури

На 378,07 кг

Помада сахарная	91,0	996,37	906,70	376,70	342,80
Настойка «Клюквенная»	—	19,93	—	7,53	—
Кислота лимонная (разведенная)	50,0	4,78	2,39	1,81	0,90
Краска красная	—	0,32	—	0,12	—
Итого	—	1021,40	909,09	386,16	343,70
Выход	90,0	1000,0	900,0	378,07	340,26

Рецептура сахарной помады

На 376,70 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	303,42	302,96
Патока	78,0	144,98	113,08	54,61	42,60
Итого	—	950,45	917,34	358,03	345,56
Выход	91,0	1000,0	910,0	376,70	342,80

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	121,20	120,11	124,5	123,4
Сахарный песок	99,85	710,83	709,76	730,4	729,3
Патока	78,0	54,61	42,60	56,20	43,8
Подварка клюквенная	69,0	25,44	17,55	26,1	18,0
Пюре абрикосовое	10,0	137,94	13,80	142,0	14,2
Кислота лимонная	98,0	1,88	1,84	1,9	1,9
Настойка клюквенная	—	32,60	—	33,5	—
Краска красная	—	0,12	—	0,12	—
Итого	—	1084,62	905,66	1114,72	930,6
Выход	87,2	1000,0	872,0	1000,0	872,0

14. Конфеты «ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ»

Глазированные шоколадной глазурью конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус — шоколадный крем. Верх конфеты отделан сливочным кремом.

В 1 кг содержится конфет не менее 110 штук. Влажность конфет $6,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура отделки кремом					
Глазированные конфеты	93,9	860,29	807,81	860,29	807,81
Крем для отделки . . .	90,0	151,81	136,63	151,81	136,63
Итого	—	1012,10	944,44	1012,10	944,44
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

Рецептура конфет		На 860,29 кг			
Корпус	91,3	677,18	618,27	582,57	531,89
Шоколадная глазурь	99,1	333,21	330,21	286,66	284,08
Итого	—	1010,39	948,48	869,23	815,97
Выход	93,9	1000,0	939,0	860,29	807,81

Рецептура корпуса		На 582,57 кг			
Шоколад «Экстра с молоком»	99,0	697,47	690,50	406,32	402,26
Сгущенное молоко	74,0	99,64	73,73	58,05	42,96
Масло сливочное	84,0	199,28	167,40	116,09	97,52
Коньяк	—	24,91	—	14,51	—
Итого	—	1021,30	931,63	594,97	542,74
Выход	91,3	1000,0	913,0	582,57	531,89
Влажность $8,7 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура шоколада «Экстра с молоком»					
На 406,32 кг					
Сахарная пудра	99,85	437,48	436,82	177,76	177,49
Тертое какао	97,4	216,10	210,48	87,80	85,52
Масло какао	100,0	205,00	205,00	83,30	83,30
Молоко сухое	95,0	159,89	151,90	64,97	61,72
Разжижитель	98,5	3,0	3,0	1,22	1,20
Эссенция ванильная . .	—	1,2	—	0,49	—
Итого	—	1022,67	1007,20	415,54	409,23
Выход	99,0	1000,0	990,0	406,32	402,26

Рецептура крема для отделки		На 151,81 кг			
Помада молочная	90,0	833,40	750,06	126,51	113,86
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	17,71	14,88
Масло какао	100,0	75,01	75,01	11,39	11,39
Коньяк	—	16,67	—	2,53	—
Ванилин	—	0,33	—	0,05	—
Итого	—	1042,09	923,08	158,19	140,13
Выход	90,0	1000,0	900,0	151,81	136,63

Рецептура молочной помады		На 126,51 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	103,35	103,19
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	103,35	12,40
Итого	—	1633,83	913,71	206,70	115,59
Выход	90,0	1000,0	900,0	26,51	113,86

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	286,66	284,08	293,1	290,5
Сахарный песок	99,85	103,35	103,19	105,7	105,5
Сахарная пудра	99,85	177,76	177,49	181,8	181,5
Молоко сгущенное	74,0	58,05	42,96	59,5	44,0
Молоко цельное	12,0	103,35	12,40	105,8	12,7
Молоко сухое	95,0	64,97	61,72	66,4	63,1
Масло сливочное	84,0	133,80	112,40	136,9	115,0
Тертое какао	97,4	87,80	85,52	89,8	87,5
Масло какао	100,0	94,69	94,69	96,8	96,8
Разжижитель	98,5	1,22	1,20	1,2	1,2
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Коньяк	—	17,04	—	17,4	—
Эссенция ванильная	—	0,49	—	0,5	—
Итого	—	1129,23	975,65	1154,95	997,8
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

15. Конфеты «МАРЦИПАН»

Конфеты прямоугольной формы. Корпус марципановый, полностью покрытый помадной глазурью. Верх конфеты отделяется фруктовым желе и шоколадной глазурью, низ глазируется шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $9,6 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Неглазированный корпус	89,0	513,10	456,66	513,10	456,66
Помадная глазурь	90,0	379,70	341,73	379,70	341,73
Шоколадная глазурь . . .	99,1	112,77	111,75	112,77	111,75
Желе	83,0	20,53	17,04	20,53	17,04
Итого	—	1026,10	927,18	1026,10	927,18
Выход	90,4	1000,0	904,0	1000,0	904,0
Рецептура корпуса		На 513,10 кг			
Ядро лещинное тертое с сахаром	96,7	339,09	327,90	173,98	168,24
Сахаро-паточный сироп	85,0	677,24	575,65	347,49	295,37
Коньяк	—	14,11	—	7,24	—
Итого	—	1030,44	903,55	528,71	463,61
Выход	89,0	1000,0	890,0	513,10	456,66
Влажность 11,0±2,0%					
Рецептура сахаро-паточного сиропа		На 347,49 кг			
Сахарный песок	99,85	728,98	727,89	253,31	252,93
Патока	78,0	162,03	126,38	56,31	43,92
Итого	—	891,01	854,27	309,62	296,85
Выход	85,0	1000,0	850,0	347,49	295,37
Рецептура помадной глазури		На 379,70 кг			
Помада сахарная	91,0	999,00	909,09	379,32	345,18
Коньяк	—	19,98	—	7,59	—
Итого	—	1018,98	909,09	386,91	345,18
Выход	90,0	1000,0	900,0	379,70	341,73
Рецептура сахарной помады		На 379,32 кг			
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	305,53	305,07

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	144,98	113,08	55,00	42,90
Итого	—	950,45	917,34	360,53	347,97
Выход	91,0	1000,0	910,0	379,32	345,18

Рецептура желе для отделки		На 20,53 кг			
Сахарный песок	99,85	783,12	781,95	16,07	16,05
Пюре абрикосовое	10,0	587,30	58,73	12,06	1,21
Кислота лимонная	98,0	2,00	1,96	0,04	0,04
Итого	—	1372,42	842,64	28,17	17,30
Выход	83,0	1000,0	830,0	20,53	17,04

Рецептура лещинного ореха тертого с сахаром		На 173,98 кг			
Лещинное ядро подсу- шенное	96,0	846,53	812,67	147,28	141,39
Сахарная пудра	99,85	169,30	169,05	29,45	29,41
Итого	—	1015,83	981,72	176,73	170,80
Выход	96,7	1000,0	967,0	173,98	168,24

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	112,77	111,75	115,2	114,1
Сахарный песок	99,85	574,91	574,05	587,2	586,3
Патока	78,0	111,31	86,82	113,7	88,7
Пюре абрикосовое	10,0	12,06	1,21	12,0	1,2
Сахарная пудра	99,85	29,45	29,41	30,1	30,0
Лещинное ядро подсу- шенное	96,0	147,28	141,39	150,4	144,4
Кислота лимонная	98,0	0,04	0,04	0,04	0,04
Коньяк	—	14,83	—	15,0	—
Итого	—	1002,65	944,67	1023,64	964,74
Выход	90,4	1000,0	904,0	1000,0	904,0

16. Конфеты «ПОМАДНО-ЖЕЛЕЙНЫЕ № 1»

Конфеты круглой формы. Корпус помадный в виде розетки с углублением, в которое залита фруктово-желейная масса. Низ конфеты покрыт шоколадной глазурью, верх обсыпан шоколадной крупкой.

В 1 кг содержится конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $10,2 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Корпус	88,4	890,97	787,62	890,97	787,62
Шоколадная глазурь	99,1	121,17	120,08	121,17	120,08
Итого	—	1012,14	907,70	1012,14	907,70
Выход	89,8	1000,0	898,0	1000,0	898,0

Рецептура обсыпки корпуса шоколадной крупкой

Корпус без обсыпки	88,0	970,12	853,71	864,35	760,63
Шоколадная крупка	97,0	40,42	39,21	36,02	34,94
Итого	—	1010,54	892,92	900,37	795,57
Выход	88,4	1000,0	884,0	890,97	787,62

Рецептура корпуса без обсыпки

Фруктово-желейная мас- са	80,0	255,25	204,20	220,63	176,50
Помадный корпус	90,0	765,78	689,20	661,90	595,71
Итого	—	1021,03	893,40	882,53	772,21
Выход	88,0	1000,0	880,0	864,35	760,63

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помадного корпуса					
Помада сахарная . . .	91,0	992,74	903,39	657,09	597,95
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	4,76	2,38	3,15	1,57
Наливка ягодная . . .	40,0	19,85	7,94	13,14	5,26
Эссенция ягодная . . .	—	0,99	—	0,65	—
Краска красная . . .	—	0,32	—	0,21	—
Итого . . .	—	1018,66	913,71	674,24	604,78
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0	661,90	595,71
Влажность 10,0±2,0%					

Рецептура фруктово-ягодного желе На 220,63 кг					
Сахарный песок	99,85	327,36	326,87	72,22	72,12
Пюре яблочное	10,0	327,40	32,74	72,23	7,22
Подварка ягодная . . .	69,0	654,71	451,75	144,45	99,67
Кислота лимонная . . .	98,0	0,84	0,82	0,18	0,18
Краска красная	—	0,08	—	0,02	—
Итого . . .	—	1310,39	812,18	289,10	179,19
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	220,63	176,50
Влажность 20,0±3,0%					

Рецептура сахарной помады На 657,09 кг					
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	529,27	528,48

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	144,98	113,08	95,26	74,30
Итого . . .	—	950,45	917,34	624,53	602,78
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0	657,09	597,95
Рецептура шоколадной крупки На 36,02 кг					
Шоколад-полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80	35,94	35,65
Горячая вода	—	22,64	—	0,82	—
Итого . . .	—	1020,42	989,80	36,76	35,65
Выход . . .	97,0	1000,0	970,0	36,02	34,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	121,17	120,08	122,9	121,8
Сахарный песок	99,85	601,49	600,60	610,3	609,4
Патока	78,0	95,26	74,30	96,7	75,4
Пюре яблочное	10,0	72,23	7,22	73,0	7,3
Подварка ягодная . . .	69,0	144,45	99,67	146,5	101,1
Шоколад-полуфабрикат для начинки	99,2	35,94	35,65	36,5	36,2
Наливка ягодная	40,0	13,14	5,26	13,2	5,3
Кислота лимонная . . .	98,0	1,78	1,75	1,8	1,8
Эссенция ягодная . . .	—	0,65	—	0,7	—
Краска красная	—	0,23	—	0,23	—
Итого . . .	—	1086,34	944,53	1101,83	958,3
Выход . . .	89,8	1000,0	898,0	1000,0	898,0

17. Конфеты «КОФЕЙНЫЙ КРЕМ»

Конфеты куполообразной формы. Верх открытый, низ и бока покрыты шоколадной глазурью. Корпус конфет состоит из кофейного крема.

В 1 кг содержится конфет не менее 140 штук. Влажность конфет $8,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Корпус	90,0	849,03	764,13	849,03	764,13
Шоколадная глазурь	99,1	161,56	160,11	161,56	160,11
Итого	—	1010,59	924,24	1010,59	924,24
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

Рецептура корпуса

На 849,03 кг

Помеда крем-брюле	90,0	831,72	748,55	706,16	635,54
Сливочное масло	84,0	83,45	70,10	70,86	59,52
Масло какао	100,0	83,17	83,17	70,62	70,62
Кофейная паста	94,5	12,57	11,88	10,68	10,09
Коньяк	—	17,82	—	15,13	—
Итого	—	1028,73	913,70	873,45	775,77
Выход	90,0	1000,0	900,0	849,03	764,13
Влажность $10,0 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помады крем-брюле

На 706,16 кг

Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	576,87	576,00
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	576,88	69,22
Итого	—	1633,83	913,71	1153,75	645,22
Выход	90,0	1000,0	900,0	706,16	635,54

Рецептура кофейной пасты

На 10,68 кг

Кофе жареный молотый	98,0	761,43	746,20	8,13	7,97
Масло сливочное	84,0	253,81	213,20	2,71	2,27
Итого	—	1015,24	959,40	10,84	10,24
Выход	94,5	1000,0	945,0	10,68	10,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	161,56	160,11	166,8	165,3
Сахарный песок	99,85	576,87	576,00	595,6	594,7
Молоко цельное	12,0	576,88	69,22	595,8	71,5
Масло сливочное	84,0	73,57	61,79	76,0	63,8
Масло какао	100,0	70,62	70,62	72,9	72,9
Кофе жареный	98,0	8,13	7,97	8,5	8,3
Коньяк	—	15,13	—	15,6	—
Итого	—	1482,76	945,71	1531,2	976,5
Выход	91,5	1000,0	915,0	1000,0	915,0

18. Конфеты «ШОКОЛАДНО-ЛИКЕРНЫЕ»

Конфеты куполообразной формы. Корпус шоколадно-ликерный полностью глазированный помадной глазурью. Низ конфеты покрыт, а верх отделан шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $17,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ. %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	81,0	909,09	736,36	909,09	736,36
Шоколадная глазурь .	99,1	100,91	100,00	100,91	100,00
Итого	—	1010,00	836,36	1010,00	836,36
Выход	82,8	1000,0	828,0	1000,0	828,0

Рецептура глазировки корпуса помадной глазурью На 909,09 кг

Шоколадно-ликерный корпус	75,0	606,07	454,55	550,97	413,23
Помадная глазурь	90,0	404,03	363,63	367,30	330,57
Итого	—	1010,10	818,18	918,27	743,80
Выход	81,0	1000,0	810,0	909,09	736,36

Рецептура шоколадно-ликерного корпуса На 550,97 кг

Сахарный песок	99,85	551,54	550,71	303,88	303,42
Шоколадная глазурь	99,1	220,50	218,52	121,49	120,40
Коньяк	—	44,15	—	24,32	—
Ванилин	—	0,33	—	0,18	—
Итого	—	816,52	769,23	449,87	423,82
Выход	75,0	1000,0	750,0	550,97	413,23
Содержание сухих веществ $75,0 \pm 3,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура помадной глазури На 367,30 кг

Помада сахарная	91,0	992,46	903,14	364,53	331,72
Коньяк	—	19,85	—	7,29	—
Жженка	75,00	7,93	5,95	2,91	2,18
Итого	—	1020,24	909,09	374,73	333,90
Выход	90,0	1000,0	900,0	367,30	330,57

Рецептура сахарной помады На 364,53 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	293,62	293,18
Патока	78,0	144,98	113,08	52,85	41,22
Итого	—	950,45	917,34	346,47	334,40
Выход	91,0	1000,0	910,0	364,53	331,72

Рецептура жженки На 2,91 кг

Сахарный песок	99,85	762,56	761,42	2,22	2,22
Выход	75,0	1000,0	750,0	2,91	2,18

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	222,40	220,40	228,5	226,4
Сахарный песок	99,85	599,72	598,82	615,9	615,0
Патока	78,0	52,85	41,22	54,2	42,3
Коньяк	—	31,61	—	32,5	—
Ванилин	—	0,18	—	0,2	—
Итого	—	906,76	860,44	931,30	883,71
Выход	82,8	1000,0	828,0	1000,0	828

19. Конфеты «ЛИКЕРНЫЕ»

Конфеты овальной формы. Корпус ликерный, полностью глазированный помадной глазурью. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится не менее 85 штук. Влажность конфет $6,1 \pm \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус	81,0	848,68	687,43	848,68	687,43
Шоколадная глазурь	99,1	161,49	160,04	161,49	160,04
Итого	—	1010,17	847,47	1010,17	847,47
Выход	83,9	1000,0	839,0	1000,0	839,0
Рецептура глазировки помадной глазурью					
На 848,68 кг					
Ликерный корпус	75,0	606,05	454,54	514,34	385,76
Помадная глазурь	90,0	404,05	363,64	342,90	308,61
Итого	—	1010,10	818,18	857,24	694,37
Выход	81,0	1000,0	810,0	848,68	687,43
Рецептура ликерного корпуса					
На 514,34 кг					
Сахарный песок	99,85	738,53	737,42	379,86	379,29
Ликер «Южный»	40,0	79,53	31,81	40,90	16,36
Спирт	—	45,45	—	23,38	—
Итого	—	863,51	769,23	444,14	395,65
Выход	75,0	1000,0	750,0	514,34	385,76
Содержание сухих ве- ществ 75,0±3,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помадной глазури					
На 342,90 кг					
Помада сахарная	91,0	996,37	906,70	341,66	310,90
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	4,78	2,39	1,64	0,82
Коньяк	—	19,93	—	6,83	—
Краска желтая	—	0,32	—	0,11	—
Итого	—	1021,40	909,09	350,24	311,72
Выход	90,0	1000,0	900,0	342,90	308,61
Рецептура сахарной помады					
На 341,66 кг					
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	275,19	274,78
Патока	78,0	144,98	113,08	49,53	38,63
Итого	—	950,45	917,34	324,72	313,41
Выход	91,0	1000,0	910,0	341,66	310,90
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	161,49	160,04	166,2	164,7
Сахарный песок	99,85	655,05	654,07	674,3	673,3
Патока	78,0	49,53	38,63	51,0	39,8
Коньяк	—	6,83	—	7,0	—
Ликер «Южный»	40,0	40,90	16,36	42,0	16,8
Спирт	—	23,38	—	24,0	—
Кислота лимонная	98,0	0,84	0,82	0,8	0,8
Краска желтая	—	0,11	—	0,1	—
Итого	—	938,13	869,92	965,4	895,4
Выход	83,9	1000,0	839,0	1000,0	839,0

20. Конфеты «ПРАЛИНЕ С ВАФЛЯМИ»

Глазированные шоколадной глазурью конфеты квадратной формы. Корпус состоит из двух слоев пралине и трех слоев вафель. Верх отделан ореховой крупкой.

В 1 кг содержится конфет не менее 110 штук.

Влажность конфет $1,3 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	98,5	636,63	627,08	636,63	627,08
Шоколадная глазурь	99,1	353,36	350,18	353,36	350,18
Ореховая крупка	97,5	20,22	19,71	20,22	19,71
Итого	—	1010,21	996,97	1010,21	996,97
Выход	98,7	1000,0	987,0	1000,0	987,0

Рецептура корпуса

На 636,63 кг

Пралине	99,0	861,54	852,92	548,48	543,00
Вафли	95,5	154,01	147,08	98,04	93,63
Итого	—	1015,55	1000,00	646,52	636,63
Выход	98,5	1000,0	985,0	636,63	627,08

Влажность $1,5 \pm 0,5\%$

Рецептура пралине

На 548,48 кг

Сахарная пудра	99,85	402,58	401,97	220,81	220,48
Ядро ореха жареное	97,5	418,34	407,88	229,45	223,71
Молоко сухое	95,0	117,78	111,89	64,60	61,37
Масло сливочное	84,0	31,37	26,35	17,20	14,45
Масло какао	100,0	41,83	41,83	22,94	22,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Тертое какао	97,4	20,82	20,28	11,42	11,12
Коньяк	—	10,46	—	5,74	—
Ванилин	—	0,52	—	0,28	—
Эссенция ромовая	—	1,05	—	0,58	—
Итого	—	1044,75	1010,20	573,02	554,07
Выход	99,0	1000,0	990,0	548,48	543,0

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,36	350,18	365,8	362,5
Сахарная пудра	99,85	220,81	220,48	228,5	228,2
Тертое какао	97,4	11,42	11,12	11,8	11,5
Ядро ореха жареное	97,5	249,67	243,42	258,5	252,0
Молоко сухое	95,0	64,60	61,37	66,9	63,5
Масло сливочное	84,0	17,20	14,45	17,8	15,0
Масло какао	100,0	22,94	22,94	23,7	23,7
Вафли	95,5	98,04	93,63	101,5	96,9
Коньяк	—	5,74	—	5,9	—
Ванилин	—	0,29	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	0,57	—	0,6	—
Итого	—	1044,64	1017,59	1081,30	1053,3
Выход	98,7	1000,0	987,0	1000,0	987,0

21. Конфеты «ПОМАДНО-ЖЕЛЕЙНЫЕ № 2»

Конфеты овальной формы. Корпус двухслойный: нижний слой помадный, верхний — фруктово-желейный. Низ конфеты глазируется шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $10,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус	88,7	889,53	789,01	889,53	789,01
Шоколадная глазурь	99,1	121,17	120,08	121,17	120,08
Итого	—	1010,70	909,09	1010,70	909,09
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

Рецептура корпуса

На 889,53 кг

Помадный слой	90,0	824,40	741,96	733,33	660,00
Фруктово-желейный слой	83,0	191,01	158,54	169,91	141,02
Итого	—	1015,41	900,50	903,24	801,02
Выход	88,7	1000,0	887,0	889,53	789,01

Рецептура помадного слоя

На 733,33 кг

Помада сахарная	91,0	996,81	907,10	730,99	665,20
Коньяк	—	24,92	—	18,27	—
Кислота лимонная	98,0	2,03	1,99	1,49	1,46
Итого	—	1023,76	909,09	750,75	666,66
Выход	90,0	1000,0	900,0	733,33	660,0

Рецептура сахарной помады

На 730,99 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	588,79	587,91
Патока	78,0	144,98	113,08	105,98	82,66
Итого	—	950,45	917,34	694,77	670,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	730,99	665,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура фруктово-желейной массы На 169,91 кг

Пюре абрикосовое	10,0	597,80	59,78	101,57	10,16
Сахарный песок	99,85	786,34	785,16	133,61	133,40
Кислота лимонная	98,0	2,04	2,00	0,35	0,34
Итого	—	1386,18	846,94	235,53	143,90
Выход	83,0	1000,0	830,0	169,91	141,02

Влажность $17,0 \pm 3,0\%$

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	121,17	120,08	124,3	123,2
Сахарный песок	99,85	722,40	721,31	741,4	740,3
Патока	78,0	105,98	82,66	108,7	84,8
Пюре абрикосовое	10,0	101,57	10,16	104,0	10,4
Кислота лимонная	98,0	1,84	1,80	1,8	1,8
Коньяк	—	18,27	—	18,7	—
Итого	—	1071,23	936,01	1098,90	960,5
Выход	90,0	1000,0	900,0	1000,0	900,0

22. Конфеты «ПРАЛИНЕ С ОРЕХАМИ»

Конфеты куполообразной формы. Корпус — пралине с орехами, полностью глазированный помадной глазурью. Низ конфеты покрыт шоколадной глазурью, верх обсыпан ореховой крупкой.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $4,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус	95,0	889,06	844,61	889,06	844,61
Шоколадная глазурь	99,1	121,12	120,03	121,12	120,03
Итого	—	1010,18	964,64	1010,18	964,64
Выход	95,5	1000,0	955,0	1000,0	955,0

Рецептура глазировки помадной глазурью и обсыпки крупкой

На 889,06 кг

Неглазированный корпус	99,0	516,34	511,18	459,06	454,47
Помадная глазурь	90,0	470,79	423,71	418,56	376,71
Ореховая крупка	97,5	25,33	24,70	22,52	21,96
Итого	—	1012,46	959,59	900,14	853,14
Выход	95,0	1000,0	950,0	889,06	844,61

Рецептура корпуса

На 459,06 кг

Пралине	99,0	879,43	870,64	403,71	399,67
Ядро ореха дробленое, жаренное с сахаром	99,0	114,32	113,18	52,48	51,95
Сахарная пудра на подпыл	99,85	26,42	26,38	12,13	12,11
Итого	—	1020,17	1010,20	468,32	463,73
Выход	99,0	1000,0	990,0	459,06	454,47

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура пралине

На 403,71 кг

Сахарная пудра	99,85	400,55	399,95	161,71	161,47
Ядро ореха жареное	97,5	416,17	405,77	168,02	163,82
Молоко сухое	95,0	117,19	111,33	47,31	44,94
Масло сливочное	84,0	31,21	26,22	12,60	10,58
Масло какао	100,0	41,62	41,62	16,80	16,80
Тертое какао	97,4	20,72	20,18	8,36	8,14
Коньяк	—	10,40	—	4,20	—
Ванилин	—	0,52	—	0,21	—
Эссенция ромовая	—	1,04	—	0,42	—
Итого	—	1039,42	1005,07	419,63	405,75
Выход	99,0	1000,0	990,0	403,71	399,67

Рецептура ореха, жаренного с сахаром

На 52,48 кг

Ядро ореха жареное	97,5	514,50	501,64	27,00	26,32
Сахарный песок	99,85	514,50	513,73	27,00	26,96
Итого	—	1029,00	1015,37	54,00	53,28
Выход	99,0	1000,0	990,0	52,48	51,95

Рецептура помадной глазури

На 418,56 кг

Помада сахарная	91,0	992,46	903,14	415,40	378,01
Коньяк	—	19,85	—	8,31	—
Жженка	75,0	7,93	5,95	3,32	2,50
Итого	—	1020,24	909,09	427,03	380,51
Выход	90,0	1000,0	900,0	418,56	376,71

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура жженки На 3,32 кг

Сахарный песок	99,85	762,56	761,42	2,53	2,53
Выход	75,0	1000,0	750,0	3,32	2,50

Рецептура сахарной помады На 415,4 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	334,59	334,09
Патока	78,0	144,98	113,08	60,22	46,97
Итого	—	950,45	917,34	394,81	381,06
Выход	91,0	1000,0	910,0	415,40	378,01

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	121,12	120,03	123,8	122,7
Сахарная пудра	99,85	173,84	173,58	177,8	177,5
Сахарный песок	99,85	364,12	363,58	372,4	371,8
Патока	78,0	60,22	46,97	61,5	48,0
Ядро ореха жареное	97,5	217,54	212,10	222,5	216,9
Молоко сухое	95,0	47,31	44,94	48,4	46,0
Масло сливочное	84,0	12,60	10,58	12,9	10,8
Масло какао	100,0	16,80	16,80	17,2	17,2
Тертое какао	97,4	8,36	8,14	8,5	8,3
Коньяк	—	12,51	—	12,8	—
Ванилин	—	0,21	—	0,2	—
Эссенция ромовая	—	0,42	—	0,4	—
Итого	—	1035,05	996,72	1058,4	1019,2
Выход	95,5	1000,0	955,0	1000,0	955,0

23. Конфеты «ЛИКЕР ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Конфеты овальной формы. Корпус желеино-ликерный, полностью глазированный помадной глазурью. Низ конфет покрыт шоколадной глазурью, верх отделан узором из шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 85 штук. Влажность конфет $11,7 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Помадно-желейный кор- пус	86,2	849,00	731,83	849,00	731,83
Шоколадная глазурь	99,1	161,54	160,09	161,54	160,09
Итого	—	1010,54	891,92	1010,54	891,92
Выход	88,3	1000,0	883,0	1000,0	883,0

Рецептура глазировки помадной глазурью На 849,00 кг

Желейно-ликерный кор- пус	83,0	577,02	478,93	489,89	406,61
Помадная глазурь	90,0	435,30	391,77	369,57	332,61
Итого	—	1012,32	870,70	859,46	739,22
Выход	86,2	1000,0	862,0	849,0	731,83

Рецептура желеино-ликерного корпуса На 489,89 кг

Сахарный песок	99,85	789,87	788,69	386,95	386,37
Пюре яблочное	10,0	267,40	26,74	131,00	13,10
Подварка черносморди- новая	69,0	49,32	34,03	24,16	16,67
Кислота лимонная	98,0	1,86	1,82	0,91	0,89
Вино «Мадера»	—	30,38	—	14,88	—
Итого	—	1138,83	851,28	557,90	417,03
Выход	83,0	1000,0	830,0	489,89	406,61

Содержание сухих ве-
ществ $83,0 \pm 3,0\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура помадной глазури На 369,57 кг

Помада сахарная	91,0	996,37	906,70	368,23	335,09
Вино «Мадера»	—	19,93	—	7,36	—
Кислота лимонная (раз- веденная)	50,0	4,78	2,39	1,76	0,88
Краска желтая	—	0,16	—	0,06	—
Краска синяя	—	0,16	—	0,06	—
Итого	—	1021,40	909,09	377,47	335,97
Выход	90,0	1000,0	900,0	369,57	332,61

Рецептура сахарной помады На 368,23 кг

Сахарный песок	99,85	805,47	804,26	296,60	296,15
Патока	78,0	144,98	113,08	53,38	41,64
Итого	—	950,45	917,34	349,98	337,79
Выход	91,0	1000,0	910,0	368,23	335,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т заверну- тых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	161,54	160,09	166,2	164,7
Сахарный песок	99,85	683,55	682,52	703,4	702,3
Патока	78,0	53,38	41,64	54,9	42,8
Пюре яблочное	10,0	131,00	13,10	135,0	13,5
Подварка черносмороди- новая	69,0	24,16	16,67	24,9	17,2
Кислота лимонная	98,0	1,81	1,77	1,8	1,8
Вино «Мадера»	—	22,24	—	22,9	—
Краска желтая	—	0,06	—	0,06	—
Краска синяя	—	0,06	—	0,06	—
Итого	—	1077,80	915,79	1109,22	942,3
Выход	88,3	1000,0	883,0	1000,0	883,0

24. Конфеты «ЖЕЛЕЙНЫЕ С ПРАЛИНЕ»

Двухслойные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Верхний слой — пралине, нижний — желейный. Низ и боковые стороны конфеты покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $10,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура конфет

Корпус	87,5	838,79	733,94	838,79	733,94
Шоколадная глазурь . .	99,1	171,65	170,10	171,65	170,10
Итого	—	1010,44	904,04	1010,44	904,04
Выход	89,5	1000,0	895,0	1000,0	895,0

Рецептура корпуса

Пралиновый слой	99,05	325,05	321,96	272,65	270,06
Фруктово-желейный слой	82,0	690,67	566,35	579,33	475,05
Итого	—	1015,72	888,31	851,98	745,11
Выход	87,5	1000,0	875,0	838,79	733,94

Рецептура пралинового слоя

Пралине	99,0	1010,63	1000,53	275,55	272,79
Масло какао	100,0	5,05	5,05	1,38	1,38
Итого	—	1015,68	1005,58	276,93	274,17
Выход	99,05	1000,0	990,5	272,65	270,06
Влажность $0,95 \pm 0,3\%$					

Рецептура пралине

Сахарная пудра	99,85	402,58	401,97	110,93	110,76
Ядро ореха жареное . . .	97,5	418,34	407,88	115,27	112,39
Молоко сухое	95,0	117,78	111,89	32,45	30,83
Масло сливочное	84,0	31,37	26,35	8,64	7,26
Масло какао	100,0	41,83	41,83	11,53	11,53
Тертое какао	97,4	20,82	20,28	5,74	5,59
Коньяк	—	10,46	—	2,88	—
Ванилин	—	0,52	—	0,14	—
Эссенция ромовая	—	1,05	—	0,29	—
Итого	—	1044,75	1010,20	287,87	278,36
Выход	99,0	1000,0	990,0	275,55	272,79

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктово-желейного слоя На 579,33 кг					
Сахарный песок	99,85	567,30	566,45	328,65	328,16
Пюре яблочное	10,0	320,60	32,06	185,73	18,57
Агар	85,0	5,80	4,93	3,36	2,86
Патока	78,0	49,32	38,47	28,57	22,28
Припас черносмородино- вый	60,0	320,58	192,35	185,72	111,43
Кислота лимонная . . .	98,0	2,52	2,47	1,46	1,43
Вино «Портвейн»	—	12,33	—	7,14	—
Итого	—	1278,45	836,73	740,63	484,73
Выход	82,0	1000,0	820,0	579,33	475,05
Влажность 18,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	171,65	170,10	175,4	173,8
Сахарный песок	99,85	328,65	328,16	335,9	335,4
Сахарная пудра	99,85	110,93	110,76	113,4	113,2
Патока	78,0	28,57	22,28	29,2	22,8
Пюре яблочное	10,0	185,73	18,57	190,0	19,0
Припас черносмородино- вый	60,0	185,72	111,43	189,8	113,9
Ядро ореха жареное . . .	97,5	115,27	112,39	117,9	114,9
Молоко сухое	95,0	32,45	30,83	33,2	31,5
Масло сливочное	84,0	8,64	7,26	8,8	7,4
Масло какао	100,0	12,91	12,91	13,2	13,2
Тертое какао	97,4	5,74	5,59	5,9	5,7
Агар	85,0	3,36	2,86	3,4	2,9
Кислота лимонная . . .	98,0	1,46	1,43	1,5	1,5
Коньяк	—	2,88	—	2,9	—
Вино «Портвейн»	—	7,14	—	7,3	—
Эссенция ромовая	—	0,29	—	0,3	—
Ванилин	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1201,53	934,57	1228,24	955,2
Выход	89,5	1000,0	895,0	1000,0	895,0

25. Конфеты «ЧЕРНОСЛИВ»

Конфеты продолговатой овальной формы. Корпус состоит из очищенного от косточки чернослива. Низ и бока покрыты шоколадной глазурью, верх открытый.

В 1 кг содержится конфет не менее 70 штук. Влажность конфет 18,2±3,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Чернослив подготовлен- ный	78,0	828,49	646,22	828,49	646,22
Шоколадная глазурь . .	99,1	181,68	180,04	181,68	180,04
Итого	—	1010,17	826,26	1010,17	826,26
Выход	81,8	1000,0	818,0	1000,0	818,0

Рецептура очистки чернослива от косточки На 790,43 кг					
Чернослив с косточкой .	79,0	1388,89	1097,22	1097,82	867,28
Выход	75,0	1000,0	750,0	790,43	592,82
Отходы — косточки . . .	90,5	383,67	347,22	303,27	274,46

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	181,68	180,04	189,7	188,0
Чернослив с косточкой .	79,0	1097,82	867,28	1146,3	905,6
Сахарный песок	99,85	63,33	63,24	66,1	66,0
Итого	—	1342,83	1110,56	1402,1	1159,6
Выход	81,8	1000,0	818,0	1000,0	818,0
Отходы — косточки . . .	90,5	303,27	274,46	316,7	286,6

26. Конфеты «ОРЕХОВЫЕ»

Конфеты продолговатой прямоугольной формы. Корпус из заварного тертого ореха. Верх конфеты отделан кремом, низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура конфет					
Корпус, отделанный кре- мом	90,4	828,75	749,19	828,75	749,19
Шоколадная глазурь . .	99,1	181,74	180,10	181,74	180,10
Итого . . .	—	1010,49	929,29	1010,49	929,29
Выход . . .	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0
Рецептура отделки кремом					
На 828,75 кг					
Корпус без отделки . . .	90,5	647,04	585,57	536,23	485,29
Крем для отделки . . .	90,0	363,96	327,56	301,63	271,47
Итого . . .	—	1011,00	913,13	837,86	756,76
Выход . . .	90,4	1000,0	904,0	828,75	749,19
Рецептура корпуса					
На 536,23 кг					
Ядро ореха жареное, тертое с сахаром . . .	98,0	335,32	328,61	179,81	176,21
Сахаро-паточный сироп	88,0	670,65	590,17	359,62	316,47
Коньяк	—	13,97	—	7,49	—
Итого . . .	—	1019,94	918,78	546,92	492,68
Выход . . .	90,5	1000,0	905,0	536,23	485,29
Влажность 9,5±2,0%					
Рецептура ореха, тертого с сахаром					
На 179,81 кг					
Ядро ореха жареное . .	97,5	846,74	825,57	152,25	148,44
Сахарная пудра . . .	99,85	169,60	169,35	30,50	30,45
Итого . . .	—	1016,34	994,92	182,75	178,89
Выход . . .	98,0	1000,0	980,0	179,81	176,21

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахаро-паточного сиропа		На 359,62 кг			
Сахарный песок	99,85	758,53	757,39	272,78	272,37
Патока	78,0	168,59	131,50	60,63	47,29
Итого	—	927,12	888,89	333,41	319,66
Выход	88,0	1000,0	880,0	359,62	316,47
Рецептура крема		На 301,63 кг			
Помада крем-брюле	90,0	856,28	770,65	258,28	232,45
Масло сливочное	84,0	120,28	101,04	36,28	30,48
Масло какао	100,0	51,38	51,38	15,50	15,50
Коньяк	—	17,12	—	5,16	—
Ванилин	—	0,26	—	0,08	—
Итого	—	1045,32	923,07	315,30	278,43
Выход	90,0	1000,0	900,0	301,63	271,47
Рецептура помады крем-брюле		На 258,28 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	211,00	210,68
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	211,00	25,32
Итого	—	1633,83	913,71	422,00	236,00
Выход	90,0	1000,0	900,0	258,28	232,45
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	181,74	180,10	185,8	184,1
Сахарный песок	99,85	483,78	483,05	494,4	493,7
Сахарная пудра	99,85	30,50	30,45	31,2	31,1
Патока	78,0	60,63	47,29	61,9	48,3
Молоко цельное	12,0	211,00	25,32	215,8	25,9
Ядро ореха жареное	97,5	152,25	148,44	155,6	151,7
Масло сливочное	84,0	36,28	30,48	37,2	31,2
Масло какао	100,0	15,50	15,50	15,8	15,8
Коньяк	—	12,65	—	12,9	—
Ванилин	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1184,41	960,63	1210,68	981,8
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

27. Конфеты «ЧЕРНОСЛИВ С КРЕМОМ»

Конфеты прямоугольной формы. Корпус фруктовый, отделан сверху кремом. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 100 штук. Влажность конфет $14,3 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус, отделанный кремом	83,8	889,67	745,54	889,67	745,54
Шоколадная глазурь	99,1	121,21	120,12	121,21	120,12
Итого	—	1010,88	865,66	1010,88	865,66
Выход	85,7	1000,0	857,0	1000,0	857,0

Рецептура отделки корпуса кремом На 889,67 кг

Корпус	82,0	788,24	646,36	701,28	575,05
Крем для отделки	90,0	222,33	200,10	197,80	178,02
Итого	—	1010,57	846,46	899,08	753,07
Выход	83,8	1000,0	838,0	889,67	745,54

Рецептура корпуса На 701,28 кг

Сахарный песок	99,85	421,93	421,30	295,89	295,45
Патока	78,0	46,88	36,57	32,88	25,65
Подварка черносливовая протертая	72,0	468,89	337,60	328,82	236,75
Пюре яблочное	10,0	304,80	30,48	213,75	21,37
Агар	85,0	6,89	5,86	4,83	4,10

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Наливка «Запеканка»	40,0	11,73	4,69	8,23	3,29
Кислота лимонная	98,0	0,23	0,23	0,16	0,16
Итого	—	1261,35	836,73	884,56	586,77
Выход	82,0	1000,0	820,0	701,28	575,05
Влажность $18,0 \pm 3,0\%$					

Рецептура черносливовой подварки На 328,82 кг

Чернослив без косточки	75,0	859,95	644,96	282,76	212,07
Сахар в виде сиропа	99,85	86,13	86,0	28,32	28,28
Итого	—	946,08	730,96	311,08	240,35
Выход	72,0	1000,0	720,0	328,82	236,7

Рецептура очистки чернослива от косточки На 282,76 кг

Чернослив с косточкой	79,0	1388,89	1097,22	392,72	310,25
Выход	75,0	1000,0	750,0	282,76	212,07
Отходы — косточки	90,5	383,67	347,22	108,49	98,18

Рецептура крема для отделки На 197,8 кг

Помада молочная	90,0	833,40	750,06	164,84	148,36
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	23,08	19,39
Масло какао	100,0	75,01	75,01	14,83	14,83
Коньяк	—	16,67	—	3,30	—
Ванилин	—	0,33	—	0,07	—
Итого	—	1042,09	923,08	206,12	182,58
Выход	90,0	1000,0	900,0	197,80	178,02

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура молочной помады					
		На 164,84 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	134,66	134,46
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	134,66	16,16
Итого	—	1633,83	913,71	269,32	150,62
Выход	90,0	1000,0	900,0	164,84	148,36

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . .	99,1	121,21	120,12	122,5	121,4
Сахарный песок	99,85	458,87	458,19	463,9	463,2
Патока	78,0	32,88	25,65	33,2	25,9
Молоко цельное	12,0	134,66	16,16	135,8	16,3
Пюре яблочное	10,0	213,75	21,37	216,0	21,6
Чернослив	79,0	392,72	310,25	397,1	313,7
Агар	85,0	4,83	4,10	4,8	4,1
Масло сливочное . . .	84,0	23,08	19,39	23,4	19,6
Масло какао	100,0	14,83	14,83	15,0	15,0
Кислота лимонная . .	98,0	0,16	0,16	0,2	0,2
Наливка «Запеканка» .	40,0	8,23	3,29	8,5	3,4
Коньяк	—	3,30	—	3,3	—
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1408,59	993,51	1423,77	1004,4
Выход	85,7	1000,0	857,0	1000,0	857,0
Отходы — косточки . .	90,5	108,49	98,18	108,5	98,2

28. Конфеты «КРЕМОВО-ВАФЕЛЬНЫЕ С ФРУКТОВЫМ СЛОЕМ»

Двухслойные конфеты продолговатой прямоугольной формы. Один слой фруктовый, второй — кремово-вафельный. Слой поставлены на ребро. Верх открытый, низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $12,13 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура конфет

Слоеный корпус	85,4	828,30	707,37	828,30	707,37
Шоколадная глазурь . .	99,1	181,84	180,20	181,84	180,20
Итого	—	1010,14	887,57	1010,14	887,57
Выход	87,87	1000,0	878,70	1000,0	878,70

Рецептура корпуса

На 828,30 кг

Вафельно-кремовый слой	88,8	507,61	450,76	420,45	373,36
Фруктовый слой	82,0	507,61	416,24	420,45	344,77
Итого	—	1015,22	867,0	840,90	718,13
Выход	85,4	1000,0	854,0	828,30	707,37

Рецептура вафельно-кремового слоя

На 420,45 кг

Вафельная крошка . .	95,5	223,43	213,38	93,94	89,71
Крем сливочный	87,0	726,14	631,74	305,30	265,61
Масло сливочное	84,0	72,60	60,98	30,52	25,64
Итого	—	1022,17	906,10	429,76	380,96
Выход	88,8	1000,0	888,0	420,45	373,36
Влажность $11,2 \pm 2,0\%$					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура сливочного крема На 305,30 кг

Молочная помада . . .	90,0	512,81	461,53	156,56	140,90
Масло сливочное . . .	84,0	512,82	430,77	156,56	131,51
Спирт	—	4,10	—	1,25	—
Коньяк	—	6,84	—	2,10	—
Ванилин	—	0,35	—	0,10	—
Итого	—	1036,92	892,30	316,57	272,41
Выход	87,0	1000,0	870,0	305,30	265,61

Рецептура молочной помады На 156,56 кг

Сахарный песок . . .	99,85	816,91	815,68	127,89	127,70
Молоко цельное . . .	12,0	816,92	98,03	127,90	15,35
Итого	—	1633,83	913,71	255,79	143,05
Выход	90,0	1000,0	900,0	156,56	140,90

Рецептура фруктового слоя На 420,45 кг

Сахарный песок . . .	99,85	567,30	566,45	238,52	238,16
Пюре яблочное . . .	10,0	320,60	32,06	134,80	13,48
Агар	85,0	5,8	4,93	2,43	2,07
Патока	78,0	49,32	38,47	20,74	16,18
Припас черносморди- новый	60,0	320,58	192,35	134,79	80,87

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция черносморди- новая	—	2,47	—	1,04	—
Кислота лимонная . .	98,0	2,52	2,47	1,06	1,04
Итого	—	1268,59	836,73	533,38	351,80
Выход	82,0	1000,0	820,0	420,45	344,77
Влажность 18,0±3,0%					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь .	99,1	181,84	180,20	185,0	183,3
Сахарный песок . . .	99,85	366,41	365,86	372,7	372,1
Патока	78,0	20,74	16,18	21,1	16,5
Вафли	95,5	93,94	89,71	95,5	91,2
Молоко цельное . . .	12,0	127,90	15,35	130,0	15,6
Пюре яблочное . . .	10,0	134,80	13,48	137,0	13,7
Агар	85,0	2,43	2,07	2,5	2,1
Припас черносморди- новый	60,0	134,79	80,87	137,2	82,3
Масло сливочное . . .	84,0	187,08	157,15	190,2	159,8
Кислота лимонная . .	98,0	1,06	1,04	1,1	1,1
Коньяк	—	2,10	—	2,1	—
Спирт	—	1,25	—	1,3	—
Ванилин	—	0,10	—	0,1	—
Эссенция черносморди- новая	—	1,04	—	1,1	—
Итого	—	1255,48	921,91	1276,9	937,7
Выход	87,87	1000,0	878,7	1000,0	878,7

29. Конфеты «МОЛОЧНО-ПОМАДНЫЕ»

Конфеты прямоугольной продолговатой формы. Корпус состоит из помады крем-брюле. Сверху отделан сливочным кремом, низ и бока покрыты шоколадной глазурью.

В 1 кг содержится конфет не менее 90 штук. Влажность конфет $8,4 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура конфет					
Корпус, отделанный кре- мом	90,0	828,28	745,45	828,28	745,45
Шоколадная глазурь .	99,1	181,84	180,20	181,84	180,20
Итого	—	1010,12	925,65	1010,12	925,65
Выход	91,64	1000,0	916,4	1000,0	916,4
Рецептура отделки корпуса кремом На 828,28 кг					
Корпус	89,5	643,68	576,09	533,15	477,17
Крем для отделки . . .	90,0	370,00	333,00	306,46	275,81
Итого	—	1013,68	909,09	839,61	752,98
Выход	90,0	1000,0	900,0	828,28	745,45
Рецептура корпуса На 533,15 кг					
Помада крем-брюле . .	90,0	1009,59	908,63	538,26	484,43
Коньяк	—	20,19	—	10,76	—
Ванилин	—	0,30	—	0,16	—
Итого	—	1030,08	908,63	549,18	484,43
Выход	89,5	1000,0	895,0	533,15	477,17
Влажность 10,5±2,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура помады крем-брюле На 800,67 кг					
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	654,07	653,09
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	654,08	78,49
Итого	—	1633,83	913,71	1308,15	731,58
Выход	90,0	1000,0	900,0	800,67	720,60
Рецептура крема для отделки На 306,46 кг					
Помада крем-брюле . .	90,0	856,28	770,65	262,41	236,17
Масло сливочное	84,0	120,28	101,04	36,86	30,96
Масло какао	100,0	51,38	51,38	15,75	15,75
Коньяк	—	17,12	—	5,25	—
Ванилин	—	0,26	—	0,08	—
Итого	—	1045,32	923,07	320,35	282,88
Выход	90,0	1000,0	900,0	306,46	275,81
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	181,84	180,20	185,5	183,8
Сахарный песок	99,85	654,07	653,09	667,4	666,4
Молоко цельное	12,0	654,08	78,49	667,5	80,1
Масло сливочное	84,0	36,86	30,96	37,6	31,6
Масло какао	100,0	15,75	15,75	16,1	16,1
Коньяк	—	16,01	—	16,3	—
Ванилин	—	0,24	—	0,24	—
Итого	—	1558,85	958,49	1590,64	978,0
Выход	91,64	1000,0	916,4	1000,0	916,4

30. Конфеты «СБИВНЫЕ»

Конфеты прямоугольной формы. Корпус состоит из сбивного слоя, покрытого сверху слоем пралине. Низ и боковые стороны покрыты шоколадной глазурью, верх конфет отделан кремом.

В 1 кг содержится конфет не менее 95 штук. Влажность конфет $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура конфет

Корпус, отделанный кремом	89,2	828,60	739,11	828,60	739,11
Шоколадная глазурь	99,1	181,72	180,08	181,72	180,08
Итого	—	1010,32	919,19	1010,32	919,19
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

Рецептура отделки корпуса кремом На 828,60 кг

Корпус без отделки	89,0	828,45	737,32	686,45	610,94
Крем для отделки	90,0	181,86	163,68	150,70	135,63
Итого	—	1010,31	901,0	837,15	746,57
Выход	89,2	1000,0	892,0	828,60	739,11

Рецептура корпуса На 686,45 кг

Сбивной слой	82,0	610,50	500,61	419,08	343,64
Пралиновый слой	99,0	407,01	402,94	279,39	276,60
Итого	—	1017,51	903,55	698,47	620,24
Выход	89,0	1000,0	890,0	686,45	610,94

Рецептура сбивного слоя На 419,08 кг

Сахарный песок	99,85	614,64	613,72	257,58	257,19
Патока	78,0	109,27	85,23	45,79	35,72
Мед	78,0	163,91	127,85	68,69	53,58
Яичный белок	12,0	88,75	10,65	37,19	4,46
Агар	85,0	2,58	2,19	1,08	0,92
Кислота лимонная	98,0	1,41	1,38	0,59	0,58

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	—	27,32	—	11,45	—
Ванилин	—	0,27	—	0,11	—
Итого	—	1008,15	841,02	422,48	352,45
Выход	82,0	1000,0	820,0	419,08	343,64

Влажность $18,0 \pm 2,0\%$

Рецептура пралине

На 279,39 кг

Сахарная пудра	99,85	402,58	401,97	112,48	112,31
Ядро ореха жареное	97,5	418,34	407,88	116,88	113,96
Молоко сухое	95,0	117,78	111,89	32,91	31,26
Масло сливочное	84,0	31,37	26,35	8,76	7,36
Масло какао	100,0	41,83	41,83	11,69	11,69
Тертое какао	97,4	20,82	20,28	5,82	5,67
Коньяк	—	10,46	—	2,92	—
Ванилин	—	0,52	—	0,15	—
Эссенция ромовая	—	1,05	—	0,29	—
Итого	—	1044,75	1010,20	291,90	282,25
Выход	99,0	1000,0	990,0	279,39	276,60

Влажность $1,0 \pm 0,3\%$

Рецептура крема для отделки

На 150,70 кг

Помада молочная	90,0	833,40	750,06	125,60	113,04
Масло сливочное	84,0	116,68	98,01	17,58	14,77
Масло какао	100,0	75,01	75,01	11,30	11,30
Коньяк	—	16,67	—	2,51	—
Ванилин	—	0,33	—	0,05	—
Итого	—	1042,09	923,08	157,04	139,11
Выход	90,0	1000,0	900,0	150,70	135,63

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура молочной помады					
		На 125,60 кг			
Сахарный песок	99,85	816,91	815,68	102,60	102,45
Молоко цельное	12,0	816,92	98,03	102,60	12,31
Итого	—	1633,83	913,71	205,20	114,76
Выход	90,0	1000,0	900,0	125,60	113,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	181,72	180,08	184,7	183,0
Сахарный песок	99,85	360,18	359,64	366,0	365,5
Сахарная пудра	99,85	112,48	112,31	114,3	114,1
Патока	78,0	45,79	35,72	46,5	36,3
Мед	78,0	68,69	53,58	69,9	54,5
Ядро ореха жареное	97,5	116,88	113,96	118,8	115,8
Молоко сухое	95,0	32,91	31,26	33,5	31,8
Молоко цельное	12,0	102,60	12,31	104,2	12,5
Масло сливочное	84,0	26,34	22,13	26,8	22,5
Масло какао	100,0	22,99	22,99	23,4	23,4
Тертое какао	97,4	5,82	5,67	6,0	5,8
Агар	85,0	1,08	0,92	1,1	0,9
Яичный белок	12,0	37,19	4,46	37,5	4,5
Кислота лимонная	98,0	0,59	0,58	0,6	0,6
Коньяк	—	16,88	—	17,0	—
Ванилин	—	0,31	—	0,3	—
Эссенция ромовая	—	0,29	—	0,3	—
Итого	—	1132,74	955,61	1150,90	971,2
Выход	91,0	1000,0	910,0	1000,0	910,0

VII. ПОЛУФАБРИКАТЫ

РЕЦЕПТУРА № 336

ПОМАДА САХАРНАЯ № 1

Содержание патоки составляет 12,0% от веса сахарного песка. Белая мелкокристаллическая масса. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья на 1 т полуфаб- риката, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок	99,85	836,99	835,73
Патока	78,0	104,63	81,61
Итого	—	941,62	917,34
Выход	91,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 337

ПОМАДА САХАРНАЯ № 2

Содержание патоки составляет 18,0% от веса сахарного песка. Белая мелкокристаллическая масса. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья на 1 т полуфаб- риката, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок	99,85	805,47	804,26
Патока	78,0	144,98	113,08
Итого	—	950,45	917,34
Выход	91,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 338

ПОМАДА САХАРНАЯ № 3

Содержание патоки составляет 25,0% от веса сахарного песка. Белая мелкокристаллическая масса. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	768,61	767,46
Патока	78,00	192,15	149,88
Итого	—	960,76	917,34
Выход	91,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 339

ПОМАДА МОЛОЧНАЯ № 1

Соотношение¹ сахара и молока 1:1. Мелкокристаллическая масса кремового цвета. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	624,68	623,74
Молоко сгущенное	74,0	303,35	224,48
Патока	78,0	91,00	70,98
Итого	—	1019,03	919,20
Выход	91,0	1000,0	910,0

¹ Соотношение сахара и молока в рецептурах дано по молоку натуральному цельному.

РЕЦЕПТУРА № 340

ПОМАДА МОЛОЧНАЯ № 2

Соотношение сахара и молока 1,0:1,5. Мелкокристаллическая масса кремового цвета. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	543,04	542,23
Молоко сгущенное	74,0	442,03	327,10
Патока	78,0	66,31	51,72
Итого	—	1051,38	921,05
Выход	91,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 341

ПОМАДА КРЕМ-БЮЛЕ № 1

Соотношение сахара и молока 1:1. Мелкокристаллическая масса светло-коричневого цвета. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	619,06	618,13
Молоко сгущенное	74,0	300,61	222,45
Патока	78,0	90,19	70,35
Итого	—	1009,86	910,93
Выход	90,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 342

ПОМАДА КРЕМ-БРЮЛЕ № 2

Соотношение сахара и молока 1 : 1,5. Мелкокристаллическая масса светло-коричневого цвета. Влажность $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	542,09	541,28
Молоко сгущенное . . .	74,0	441,20	326,49
Патока	78,0	58,90	45,94
Итого . . .	—	1042,19	913,71
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 343

ПОМАДА СЛИВОЧНАЯ

Соотношение сахара и молока 1 : 2. Мелкокристаллическая масса кремового цвета. Влажность $9,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	424,42	423,78
Молоко сгущенное . . .	74,0	524,18	387,89
Масло сливочное . . .	84,0	95,54	80,25
Патока	78,0	40,95	31,94
Ванилин	—	0,27	—
Итого . . .	—	1085,36	923,86
Выход . . .	91,0	1000,0	910,0

РЕЦЕПТУРА № 344

ПОМАДА СЛИВОЧНАЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

Соотношение сахара и молока 1 : 1,5. Мелкокристаллическая масса светло-коричневого цвета. Влажность $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	497,93	497,18
Молоко сгущенное . . .	74,0	405,97	300,42
Масло сливочное . . .	84,0	87,96	73,89
Патока	78,0	54,13	42,22
Итого . . .	—	1045,99	913,71
Выход . . .	90,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 345

МОЛОКО, ПЕРЕЖЖЕННОЕ С САХАРОМ

Соотношение сахара и молока 1 : 2. Влажность массы $1,0 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	525,64	524,85
Молоко сгущенное . . .	74,0	648,96	480,23
Итого . . .	—	1174,60	1005,08
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 346

МОЛОЧНЫЙ САХАР

Соотношение сахара и молока 1:2. Влажность массы $10,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	419,69	419,06
Молоко сгущенное	74,0	496,72	367,57
Патока	78,0	162,92	127,08
Итого	—	1079,33	913,71
Выход	90,0	1000,0	900,0

РЕЦЕПТУРА № 347

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Представляет собой шоколадную массу, предназначенную для глазировки конфет. Влажность $0,9 \pm 0,4\%$, жир $35,9 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	167,5	167,5
Сахарная пудра	99,85	485,4	484,7
Тертое какао	97,4	362,4	353,0
Разжижитель	98,5	3,0	2,9
Эссенция ванильная	—	1,1	—
Итого	—	1019,4	1008,1
Выход	99,1	1000,0	991,0

РЕЦЕПТУРА № 348

ШОКОЛАД ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Представляет собой шоколадную массу, предназначенную для формования и глазирования конфет. Влажность $0,9 \pm 0,2\%$, жир $37,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	510,4	509,6
Тертое какао	97,4	268,6	261,6
Масло какао	100,0	233,9	233,9
Разжижитель	98,5	3,0	3,0
Эссенция ванильная	—	1,0	—
Итого	—	1016,9	1008,1
Выход	99,1	1000,0	991,0

РЕЦЕПТУРА № 349

ШОКОЛАДНО-МОЛОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

Представляет собой шоколадно-молочную массу, предназначенную для глазирования конфет. Влажность $1,1 \pm 0,3\%$, жир $36,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	448,6	447,9
Тертое какао	97,4	170,9	166,5
Масло какао	100,0	240,0	240,0
Молоко сухое	95,0	156,6	148,8
Разжижитель	98,5	3,0	3,0
Эссенция ванильная	—	1,2	—
Итого	—	1020,3	1006,2
Выход	98,9	1000,0	989,0

РЕЦЕПТУРА № 350

ШОКОЛАД-ПОЛУФАБРИКАТ
(для приготовления кремов и начинок)Влажность $0,8 \pm 0,2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	562,57	561,73
Тертое какао	97,4	296,47	288,76
Масло какао	100,0	155,60	155,60
Ванилин	—	0,27	—
Итого	—	1014,91	1006,09
Выход	99,2	1000,0	992,0

РЕЦЕПТУРА № 351

ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 1

Представляет собой жировую массу с порошком какао и дезодорированной жареной молотой соей. Предназначена для глазирования конфет. Влажность $1,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	469,4	468,7
Порошок какао	95,0	100,9	95,9
Соя молотая жареная . .	92,0	109,9	101,1
Кондитерский жир	99,7	342,5	341,5
Итого	—	1022,7	1007,2
Выход	99,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 352

ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 2

Представляет собой жировую массу с порошком какао и какао-веллой молотой. Предназначена для глазирования конфет. Влажность $1,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	474,3	473,6
Порошок какао	95,0	102,1	97,0
Какао-велла молотая . .	94,0	108,7	102,2
Кондитерский жир	99,7	335,4	334,4
Итого	—	1020,5	1007,2
Выход	99,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 353

ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 3

Представляет собой жировую массу с порошком какао, дезодорированной соевой мукой и какао-веллой. Предназначена для глазирования конфет. Влажность $1,0 \pm 0,5\%$, жир $37,5 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	474,3	473,6
Какао-велла	94,0	111,4	104,7
Порошок какао	95,0	19,9	18,9
Соевая мука дезодорированная	92,0	49,9	45,9
Кондитерский жир	99,7	365,2	364,1
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—
Итого	—	1022,7	1007,2
Выход	99,0	1000,0	990,0

РЕЦЕПТУРА № 354

МОЛОЧНО-ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ

Представляет собой жировую массу с порошком какао и сухим обезжиренным молоком. Предназначена для глазирования конфет. Влажность $1,3 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	464,2	463,5
Порошок какао	95,0	103,1	97,9
Сухое обезжиренное молоко	95,0	112,5	106,9
Кондитерский жир	99,7	339,8	338,8
Эссенция ванильная . . .	—	1,1	—
Итого	—	1020,7	1007,1
Выход	98,7	1000,0	987,0

РЕЦЕПТУРА № 355

КРУПКА ШОКОЛАДНАЯ

Влажность $3,0 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколад-полуфабрикат для начинки	99,2	997,78	989,80
Горячая вода	—	22,64	—
Итого	—	1020,42	989,80
Выход	97,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 356

ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ПОДВАРКА УВАРЕННАЯ

Влажность $20,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Подварка фруктово-ягодная	69,0	1169,96	807,27
Итого	—	1169,96	807,27
Выход	80,0	1000,0	800,0

РЕЦЕПТУРА № 357

ПАСТА КОФЕЙНАЯ № 1

Соотношение кофе и масла 2:1. Влажность $6,62 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Кофе молотый	98,0	680,20	666,60
Масло сливочное	84,0	335,02	281,42
Итого	—	1015,22	948,02
Выход	93,38	1000,0	933,8

РЕЦЕПТУРА № 358

ПАСТА КОФЕЙНАЯ № 2

Соотношение кофе и масла 3:1. Влажность $5,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Кофе молотый	98,0	761,43	746,20
Масло сливочное . . .	84,0	253,81	213,20
Итого	—	1015,24	959,4
Выход	94,5	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 359

ПАСТА КОФЕЙНАЯ № 3

Соотношение кофе и масла 4:1. Влажность $4,8 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Кофе молотый	98,0	812,18	795,94
Масло сливочное . . .	84,0	203,05	170,56
Итого	—	1015,23	966,50
Выход	95,2	1000,0	952,0

РЕЦЕПТУРЫ НА ИРИС

РЕЦЕПТУРА № 1

Ирис «ДОРОЖНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с добавлением соли. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1099,00	857,22	1099,00	857,22
Масло сливочное	84,0	86,65	72,79	86,65	72,79
Соль	96,5	4,84	4,67	4,84	4,67
Эссенция ванильная . . .	—	3,40	—	3,40	—
Эссенция ирисовая . . .	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1194,89	934,68	1194,89	934,68
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Рецептура молочной смеси

На 1099,00 кг

Молоко сгущенное	74,0	370,86	274,44	407,58	301,61
Сахарный песок	99,85	242,29	241,93	266,28	265,88

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	346,05	269,92	380,31	296,64
Итого	—	959,20	786,29	1054,17	864,13
Выход	78,0	1000,0	780,0	1099,00	857,22

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- того ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	407,58	301,61	410,8	304,0
Сахарный песок	99,85	266,28	265,88	268,4	268,0
Патока	78,0	380,31	296,64	383,3	299,0
Масло сливочное . . .	84,0	86,65	72,79	87,4	73,4
Соль	96,5	4,84	4,67	4,9	4,7
Эссенция ванильная . .	—	3,40	—	3,4	—
Эссенция ирисовая . . .	—	1,00	—	1,0	—
Итого	—	1150,06	941,59	1159,2	949,1
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

РЕЦЕПТУРА № 2

Ирис «ЗАБАВА»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы с добавлением порошка какао. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса .

Молочная смесь	78,0	1051,40	820,09	1051,40	820,09
Масло сливочное	84,0	101,92	85,61	101,92	85,61
Порошок какао (товар- ный)	95,0	30,51	28,98	30,51	28,98
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1187,83	934,68	1187,83	934,68
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Рецептура молочной смеси

На 1051,40 кг

Молоко сгущенное . . .	74,0	388,79	287,70	408,77	302,49
Сахарный песок	99,85	300,24	299,79	315,67	315,20

РЕЦЕПТУРА № 3

Ирис «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной формы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 220 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	254,87	198,80	267,97	209,02
Итого	—	943,90	786,29	992,41	826,71
Выход	78,0	1000,0	780,0	1051,40	820,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	408,77	302,49	412,2	305,0
Сахарный песок	99,85	315,67	315,20	318,3	317,8
Патока	78,0	267,97	209,02	270,1	210,7
Масло сливочное	84,0	101,92	85,61	102,7	86,3
Порошок какао (товарный)	95,0	30,51	28,98	30,7	29,2
Эссенция ванильная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1128,84	941,30	1138,0	949,0
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1162,41	906,68	1162,41	906,68
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,30	38,05
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1211,71	944,73	1211,71	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1162,41 кг

Молоко сгущенное	74,0	388,79	287,70	451,93	334,43
Сахарный песок	99,85	300,24	299,79	349,00	348,48
Патока	78,0	254,87	198,80	296,26	231,08
Итого	—	943,90	786,29	1097,19	913,99
Выход	78,0	1000,0	780,0	1162,41	906,68

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	451,93	334,43	455,3	336,9
Сахарный песок	99,85	349,00	348,48	351,7	351,2
Патока	78,0	296,26	231,08	298,5	232,8
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,6	38,3
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1146,49	952,04	1155,1	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 4

Ирис «КИС-КИС»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы, с добавлением соли. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочная смесь	78,0	1124,65	877,23	1124,65	877,23
Масло сливочное	84,0	78,15	65,65	78,15	65,65
Соль	96,5	1,92	1,85	1,92	1,85
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1208,72	944,73	1208,72	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1124,65 кг

Молоко сгущенное	74,0	388,79	287,70	437,26	323,57
Сахарный песок	99,85	300,24	299,79	337,66	337,15
Патока	78,0	254,87	198,80	286,64	223,58
Итого	—	943,90	786,29	1061,56	884,30
Выход	78,0	1000,0	780,0	1124,65	877,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	437,26	323,57	440,5	326,0
Сахарный песок	99,85	337,66	337,15	340,3	339,8
Патока	78,0	286,64	223,58	288,8	225,3
Масло сливочное	84,0	78,15	65,65	78,8	66,2
Соль	96,5	1,92	1,85	2,0	1,9
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1145,63	951,80	1154,4	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 5

Ирис «КОФЕЙНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы с добавлением кофе. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочная смесь	78,0	1142,71	891,31	1142,71	891,31
Кофейная паста	94,0	21,52	20,23	21,52	20,23
Маргарин	84,0	39,50	33,18	39,50	33,18
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1207,73	944,72	1207,73	944,72
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1142,71 кг

Молоко сгущенное	74,0	449,61	332,71	513,77	380,19
Сахарный песок	99,85	251,77	251,39	287,70	287,27
Патока	78,0	259,23	202,20	296,22	231,05
Итого	—	960,61	786,30	1097,69	898,51
Выход	78,0	1000,0	780,0	1142,71	891,31

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура кофейной пасты					
				На 21,52 кг	
Кофе молотый	98,0	681,65	668,02	14,67	14,38
Маргарин	84,0	340,83	286,30	7,33	6,16
Итого	—	1022,48	954,32	22,00	20,54
·Выход	94,0	1000,0	940,0	21,52	20,23

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- того ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	513,77	380,19	517,6	383,0
Сахарный песок	99,85	287,70	287,27	289,8	289,4
Патока	78,0	296,22	231,05	298,3	232,7
Маргарин	84,0	46,83	39,34	47,1	39,6
Кофе молотый	98,0	14,67	14,38	14,8	14,5
Эссенция ванильная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1163,19	952,23	1171,6	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 6

Ирис «КЛУБНИЧНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с добавлением клубничной подварки и кислоты. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1103,46	860,70	1103,46	860,70
Маргарин	84,0	43,36	36,42	43,36	36,42
Подварка клубничная	69,0	60,30	41,61	60,30	41,61
Кислота лимонная	98,0	6,12	6,00	6,12	6,00
Эссенция клубничная	—	4,00	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1217,74	944,73	1217,74	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1103,46 кг

Молоко сгущенное	74,0	363,28	268,83	400,86	296,64
Сахарный песок	99,85	327,02	326,53	360,85	360,31

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	244,79	190,94	270,12	210,69
Итого	—	935,09	786,30	1031,83	867,64
Выход	78,0	1000,0	780,0	1103,46	860,70

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- того ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	400,86	296,64	404,1	299,0
Сахарный песок	99,85	360,85	360,31	363,7	363,2
Патока	78,0	270,12	210,69	272,3	212,4
Маргарин	84,0	43,36	36,42	43,7	36,7
Подварка клубничная .	69,0	60,30	41,61	60,7	41,9
Кислота лимонная . . .	98,0	6,12	6,00	6,1	6,0
Эссенция клубничная .	—	4,00	—	4,0	—
Краска красная	—	0,50	—	0,5	—
Итого	—	1146,11	951,67	1155,1	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 7

Ирис «МАЛИНОВЫЙ»

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с добавлением малиновой подварки и кислоты. Вырабатывается на формующе-за-
верточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влаж-
ность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1103,47	860,70	1103,47	860,70
Маргарин	84,0	43,36	36,42	43,36	36,42
Подварка малиновая . .	69,0	60,30	41,61	60,30	41,61
Кислота лимонная . . .	98,0	6,12	6,00	6,12	6,00
Эссенция малиновая . . .	—	4,00	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1217,75	944,73	1217,75	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1103,47 кг

Молоко сгущенное	74,0	363,28	268,83	400,87	296,64
Сахарный песок	99,85	327,02	326,53	360,86	360,32

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	244,79	190,94	270,12	210,69
Итого	—	935,09	786,30	1031,85	867,65
Выход	78,0	1000,0	780,0	1103,47	860,70

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- того ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	400,87	296,64	404,1	299,0
Сахарный песок	99,85	360,86	360,32	363,7	363,2
Патока	78,0	270,12	210,69	272,3	212,4
Маргарин	84,0	43,36	36,42	43,7	36,7
Подварка малиновая . .	69,0	60,30	41,61	60,7	41,9
Кислота лимонная . . .	98,0	6,12	6,00	6,1	6,0
Эссенция малиновая . . .	—	4,00	—	4,0	—
Краска красная	—	0,50	—	0,5	—
Итого	—	1146,13	951,68	1155,1	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 8

Ирис «МОЛОЧНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной или квадратной фор-
мы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не
менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук.
Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1167,72	910,82	1167,72	910,82
Маргарин	84,0	40,37	33,91	40,37	33,91
Эссенция ванильная . . .	—	3,00	—	3,00	—
Эссенция ирисовая	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1212,09	944,73	1212,09	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси

На 1167,72 кг

Молоко сгущенное	74,0	449,61	332,71	525,02	388,51
Сахарный песок	99,85	251,77	251,39	294,00	293,56
Патока	78,0	259,23	202,20	302,71	236,11
Итого	—	960,61	786,30	1121,73	918,18
Выход	78,0	1000,0	780,0	1167,72	910,82

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	525,02	388,51	528,9	391,4
Сахарный песок	99,85	294,00	293,56	296,1	295,7
Патока	78,0	302,71	236,11	305,0	237,9
Маргарин	84,0	40,37	33,91	40,7	34,2
Эссенция ванильная	—	3,00	—	3,0	—
Эссенция ирисовая	—	1,00	—	1,0	—
Итого	—	1166,10	952,09	1174,7	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 9

Ирис «МЯГКИЙ»

Мягкий тираженный молочный ирис квадратной формы с добавлением шоколадно-орехового пралине. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1058,05	825,28	1058,05	825,28
Пралине	99,0	110,48	109,38	110,48	109,38
Эссенция ванильная	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1172,53	934,66	1172,53	934,66
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

Рецептура молочной смеси

На 1058,05 кг

Молоко сгущенное	74,0	261,10	193,21	276,26	204,43
Сахарный песок	99,85	365,54	364,99	386,76	386,18
Патока	78,0	292,44	228,10	309,42	241,35
Итого	—	919,08	786,30	972,44	831,96
Выход	78,0	1000,0	780,0	1058,05	825,28

Рецептура пралине

На 110,48 кг

Сахарная пудра	99,85	537,83	537,02	59,42	59,33
Ядро кешью жареное	97,5	377,79	368,35	41,74	40,70

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Тертое какао	97,4	76,06	74,08	8,40	8,18
Масло сливочное	84,0	30,51	25,63	3,37	2,83
Итого	—	1022,19	1005,08	112,93	111,04
Выход	99,0	1000,0	990,0	110,48	109,38

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	276,26	204,43	278,0	205,7
Сахарный песок	99,85	386,76	386,18	389,2	388,6
Сахарная пудра	99,85	59,42	59,33	59,8	59,7
Патока	78,0	309,42	241,35	311,4	242,9
Ядро кешью жареное	97,5	41,74	40,70	42,0	41,0
Тертое какао	97,4	8,40	8,18	8,4	8,2
Масло сливочное	84,0	3,37	2,83	3,5	2,9
Эссенция ванильная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1089,37	943,00	1096,3	949,0
Выход	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

РЕЦЕПТУРА № 10

Ирис «НОВЫЙ»

Мягкий молочный ирис прямоугольной или квадратной формы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1151,32	898,03	1151,32	898,03
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,30	38,05
Сахарная пудра	99,85	8,66	8,65	8,66	8,65
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1209,28	944,73	1209,28	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси		На 1151,32 кг			
Молоко сгущенное	74,0	388,79	287,70	447,62	331,24
Сахарный песок	99,85	300,24	299,79	345,67	345,15
Патока	78,0	254,87	198,80	293,44	228,88
Итого	—	943,90	786,29	1086,73	905,27
Выход	78,0	1000,0	780,0	1151,32	898,03

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	447,62	331,24	451,1	333,8
Сахарный песок	99,85	345,67	345,15	348,3	347,8
Сахарная пудра	99,85	8,66	8,65	8,7	8,7
Патока	78,0	293,44	228,88	295,6	230,6
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,6	38,3
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1144,69	951,97	1153,3	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 11

Ирис «ОРЕХОВЫЙ»

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с добавлением жареного тертого ореха. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1115,49	870,08	1115,49	870,08
Масло сливочное	84,0	7,76	6,52	7,76	6,52
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	69,88	68,13	69,88	68,13
Ванилин	—	0,29	—	0,29	—
Итого	—	1193,42	944,73	1193,42	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси		На 1115,49 кг			
Молоко сгущенное	74,0	450,68	333,50	502,73	372,02
Сахарный песок	99,85	270,41	270,00	301,64	301,19
Патока	78,0	234,36	182,80	261,43	203,92
Итого	—	955,45	786,30	1065,80	877,13
Выход	78,0	1000,0	780,0	1115,49	870,08

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	502,73	372,02	506,6	374,9
Сахарный песок	99,85	301,64	301,19	304,0	303,5
Патока	78,0	261,43	203,92	263,5	205,5
Масло сливочное	84,0	7,76	6,52	7,8	6,6
Ядро ореха жареное тертое	97,5	69,88	68,13	70,5	68,7
Ванилин	—	0,29	—	0,3	—
Итого	—	1143,73	951,78	1152,7	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 12

Ирис «ТУЗИК»

Полутвердый молочный ирис квадратной или прямоугольной формы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса квадратной формы не менее 140 штук, ириса прямоугольной формы — не менее 220 штук. Влажность ириса $7,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1096,18	855,02	1096,18	855,02
Масло сливочное	84,0	88,85	74,63	88,85	74,63
Ванилин	—	0,20	—	0,20	—
Итого	—	1185,23	929,65	1185,23	929,65
Выход	92,5	1000,0	925,0	1000,0	925,0

Рецептура молочной смеси На 1096,18 кг

Молоко сгущенное	74,0	550,58	407,43	603,53	446,61
Сахарный песок	99,85	193,59	193,30	212,21	211,89
Патока	78,0	237,90	185,56	260,78	203,41
Итого	—	982,07	786,29	1076,52	861,91
Выход	78,0	1000,0	780,0	1096,18	855,02

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	603,53	446,61	608,3	450,1
Сахарный песок	99,85	212,21	211,89	213,9	213,6
Патока	78,0	260,78	203,41	262,8	205,0
Масло сливочное	84,0	88,85	74,63	89,5	75,2
Ванилин	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1165,57	936,54	1174,7	943,9
Выход	92,5	1000,0	925,0	1000,0	925,0

РЕЦЕПТУРА № 13

Ирис «ХЕРСОНСКИЙ»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной формы с добавлением изюма. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 220 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1038,94	810,37	1038,94	810,37
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,30	38,05
Изюм подсушенный	85,0	113,30	96,31	113,30	96,31
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1201,54	944,73	1201,54	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси На 1038,94 кг

Молоко сгущенное	74,0	388,83	287,73	403,97	298,94
Сахарный песок	99,85	311,13	310,66	323,25	322,77
Патока	78,0	240,91	187,91	250,29	195,23
Итого	—	940,87	786,30	977,51	816,94
Выход	78,0	1000,0	780,0	1038,94	810,37

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	403,97	298,94	407,3	301,4
Сахарный песок	99,85	323,25	322,77	325,9	325,4
Патока	78,0	250,29	195,23	252,4	196,9
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	45,7	38,4
Изюм подсушенный	85,0	113,30	96,31	114,2*	97,1
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1140,11	951,30	1149,5	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

* 114,2 кг изюма подсушенного соответствуют 122,9 кг изюма влажностью 20,0%.

РЕЦЕПТУРА № 14

Ирис «ЦИТРУСОВЫЙ»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной или квадратной формы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочная смесь	78,0	1135,39	885,60	1135,39	885,60
Масло сливочное	84,0	70,39	59,13	70,39	59,13
Эссенция апельсиновая . .	—	3,00	—	3,00	—
Итого	—	1208,78	944,73	1208,78	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура молочной смеси На 1135,39 кг

Молоко сгущенное	74,0	262,21	194,03	297,71	220,31
Сахарный песок	99,85	365,57	365,02	415,06	414,44
Патока	78,0	291,35	227,25	330,80	258,02
Итого	—	919,13	786,30	1043,57	892,77
Выход	78,0	1000,0	780,0	1135,39	885,60

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	297,71	220,31	300,0	222,0
Сахарный песок	99,85	415,06	414,44	418,2	417,6
Патока	78,0	330,80	258,02	333,3	260,0
Масло сливочное	84,0	70,39	59,13	71,0	59,6
Эссенция апельсиновая . .	—	3,00	—	3,0	—
Итого	—	1116,96	951,90	1125,5	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 15

Ирис «ДЕТСКИЙ»

Полутвердый тиражный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности, с добавлением порошка какао. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $4,0\%$ ($+2,0$; $-1,0\%$).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочная смесь	78,0	1143,47	891,91	1143,47	891,91
Масло сливочное	84,0	41,57	34,92	41,57	34,92
Порошок какао	95,0	40,00	38,00	40,00	38,00
Эссенция ирисовая	—	3,90	—	3,90	—
Итого	—	1228,94	964,83	1228,94	964,83
Выход	96,00	1000,0	960,0	1000,0	960,0

Рецептура молочной смеси На 1143,47 кг

Молоко сгущенное	74,0	318,11	235,40	363,75	269,17
Сахарный песок	99,85	390,21	389,62	446,19	445,52
Патока	78,0	206,77	161,28	236,44	184,42
Итого	—	915,09	786,30	1046,38	899,11
Выход	78,0	1000,0	780,0	1143,47	891,91

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	363,75	269,17	368,4	272,6
Сахарный песок	99,85	446,19	445,52	452,0	451,3
Патока	78,0	236,44	184,42	239,5	186,8
Масло сливочное	84,0	41,57	34,92	42,1	35,4
Порошок какао	95,0	40,00	38,00	40,5	38,5
Эссенция ирисовая	—	3,90	—	4,0	—
Итого	—	1131,85	972,03	1146,5	984,6
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

РЕЦЕПТУРА № 16

Ирис «КОЛА»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности с добавлением ореха «кола». Выпускается незавернутым, расфасованным в коробки.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание, су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1137,36	887,14	1137,36	887,14
Масло сливочное	84,0	29,38	24,68	29,38	24,68
Орех «кола» в виде по- рошка	88,0	60,23	53,00	60,23	53,00
Эссенция ирисовая	—	3,9	—	3,9	—
Итого	—	1230,87	964,82	1230,87	964,82
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

Рецептура молочной смеси			На 1137,36 кг		
Молоко сгущенное	74,0	450,68	333,50	512,59	379,32
Сахарный песок	99,85	270,41	270,00	307,56	307,10
Патока	78,0	234,36	182,80	266,55	207,91
Итого	—	955,45	786,30	1086,70	894,33
Выход	78,0	1000,0	780,0	1137,36	887,14

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	512,59	379,32	519,2	384,2
Сахарный песок	99,85	307,56	307,10	311,6	311,1
Патока	78,0	266,55	207,91	270,0	210,6
Масло сливочное	84,0	29,38	24,68	29,8	25,0
Орех «кола» в порошке	88,0	60,23	53,00	61,0	53,7
Эссенция ирисовая	—	3,9	—	4,0	—
Итого	—	1180,21	972,01	1195,6	984,6
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

РЕЦЕПТУРА № 17

Ирис «СЛИВОЧНЫЙ»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1174,76	916,31	1174,76	916,31
Масло сливочное	84,0	57,76	48,52	57,76	48,52
Эссенция ирисовая	—	3,90	—	3,90	—
Итого	—	1236,42	964,83	1236,42	964,83
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

Рецептура молочной смеси			На 1174,76 кг		
Молоко сгущенное	74,0	318,11	235,40	373,70	276,54
Сахарный песок	99,85	390,21	389,62	458,40	457,71
Патока	78,0	206,77	161,28	242,91	189,47
Итого	—	915,09	786,30	1075,01	923,72
Выход	78,0	1000,0	780,0	1174,76	916,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	373,70	276,54	378,5	280,1
Сахарный песок	99,85	458,40	457,71	464,2	463,5
Патока	78,0	242,91	189,47	246,0	191,9
Масло сливочное	84,0	57,76	48,52	58,5	49,1
Эссенция ирисовая	—	3,90	—	4,0	—
Итого	—	1136,67	972,24	1151,2	984,6
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

РЕЦЕПТУРА № 18

Ирис «ШКОЛЬНЫЙ»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности, с добавлением дробленого ореха. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	940,90	733,90	940,90	733,90
Масло сливочное	84,0	46,86	39,36	46,86	39,36
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	196,47	191,56	196,47	191,56
Эссенция ирисовая	—	3,39	—	3,39	—
Итого	—	1187,62	964,82	1187,62	964,82
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

Рецептура молочной смеси	На 940,90 кг				
Молоко сгущенное	74,0	318,11	235,40	299,31	221,49
Сахарный песок	99,85	390,21	389,62	367,15	366,60
Патока	78,0	206,77	161,28	194,55	151,75
Итого	—	915,09	786,30	861,01	739,84
Выход	78,0	1000,0	780,0	940,90	733,90

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	299,31	221,49	303,5	224,6
Сахарный песок	99,85	367,15	366,60	372,4	371,8
Патока	78,0	194,55	151,75	197,3	153,9
Масло сливочное	84,0	46,86	39,36	47,5	39,9
Ядро ореха жареное дробленое	97,5	196,47	191,56	199,3	194,3
Эссенция ирисовая	—	3,39	—	3,4	—
Итого	—	1107,73	970,76	1123,4	984,5
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,0

РЕЦЕПТУРА № 19

Ирис «ЛАДОГА»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности, с добавлением натурального кофе. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура ириса					
Молочная смесь	78,0	1158,28	903,46	1158,28	903,46
Масло сливочное	84,0	22,83	19,18	22,83	19,18
Кофейная паста	93,38	45,17	42,18	45,17	42,18
Ванилин	—	0,41	—	0,41	—
Итого	—	1226,69	964,82	1226,69	964,82
Выход	96,0	1000,0	960,0	1000,0	960,00

Рецептура молочной смеси На 1158,28 кг

Молоко сгущенное	74,0	450,68	333,50	522,01	386,28
Сахарный песок	99,85	270,41	270,00	313,21	312,74
Патока	78,0	234,36	182,80	271,45	211,73
Итого	—	955,45	786,30	1106,67	910,75
Выход	78,0	1000,00	780,00	1158,28	903,46

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура кофейной пасты

На 45,17 кг

Кофе молотый	98,0	680,20	666,60	30,72	30,11
Масло сливочное	84,0	335,02	281,42	15,13	12,70
Итого	—	1015,22	948,02	45,85	42,81
Выход	93,38	1000,00	933,8	45,17	42,18

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	522,01	386,28	528,3	390,9
Сахарный песок	99,85	313,21	312,74	317,0	316,5
Патока	78,0	271,45	211,73	274,7	214,3
Масло сливочное	84,0	37,96	31,88	38,5	32,4
Кофе молотый	98,0	30,72	30,11	32,6	30,5
Ванилин	—	0,41	—	0,4	—
Итого	—	1175,76	972,74	1191,5	984,6
Выход	96,0	1000,00	960,00	1000,0	960,0

РЕЦЕПТУРА № 20

Ирис «ПРИМА»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молочная смесь	78,0	1203,50	938,73	1203,50	938,73
Масло сливочное	84,0	31,06	26,09	31,06	26,09
Эссенция ирисовая	—	4,7	—	4,7	—
Итого	—	1239,26	964,82	1239,26	964,82
Выход	96,0	1000,00	960,00	1000,00	960,00

Рецептура молочной смеси

На 1203,50 кг

Молоко сгущенное	74,0	450,68	333,50	542,39	401,36
Сахарный песок	99,85	270,41	270,00	325,43	324,94
Патока	78,0	234,36	182,80	282,05	220,00
Итого	—	955,45	786,30	1149,87	946,30
Выход	78,0	1000,00	780,00	1203,50	938,73

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	542,39	401,36	549,2	406,4
Сахарный песок	99,85	325,43	324,94	329,5	329,0
Патока	78,0	282,05	220,00	285,6	222,8
Масло сливочное	84,0	31,06	26,09	31,4	26,4
Эссенция ирисовая	—	4,7	—	4,9	—
Итого	—	1185,63	972,39	1200,6	984,6
Выход	96,0	1000,00	960,00	1000,00	960,00

РЕЦЕПТУРА № 21

Ирис «ЭРА»

Полутвердый тираженный молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности, с добавлением дробленого миндаля. Выпускается незавернутым или завернутым.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 4,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочная смесь	78,0	1134,94	885,26	1134,94	885,26
Масло сливочное	84,0	30,10	25,28	30,10	25,28
Миндаль жареный рубленый	97,5	55,67	54,28	55,67	54,28
Ванилин	—	0,29	—	0,29	—
Итого	—	1221,00	964,82	1221,00	964,82
Выход	96,0	1000,00	960,00	1000,00	960,00

Рецептура молочной смеси

На 1134,94 кг

Молоко сгущенное	74,0	450,68	333,50	511,50	378,50
Сахарный песок	99,85	270,41	270,00	306,90	306,44
Патока	78,0	234,36	182,80	265,98	207,46
Итого	—	955,45	786,30	1084,38	892,40
Выход	78,0	1000,00	780,00	1134,94	885,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	511,50	378,5	518,1	383,4
Сахарный песок	99,85	306,90	306,44	310,9	310,4
Патока	78,00	265,98	207,46	269,5	210,2
Масло сливочное	84,0	30,10	25,28	30,5	25,6
Миндаль жареный рубленый	97,5	55,67	54,28	56,4	55,0
Ванилин	—	0,29	—	0,29	—
Итого	—	1170,44	971,96	1185,69	984,6
Выход	96,0	1000,00	960,0	1000,00	960,0

РЕЦЕПТУРА № 22

Ирис «АБРИКОСОВЫЙ»

Полутвердый фруктовый ирис прямоугольной или квадратной формы. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса 6,0±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахаро-паточный сироп	80,0	1008,83	807,06	1008,83	807,06
Пюре абрикосовое	10,0	124,60	12,46	124,60	12,46
Ядро ореха жареное тертое	97,5	66,43	64,77	66,43	64,77
Масло сливочное	84,0	66,42	55,79	66,42	55,79
Жженка	80,0	5,81	4,65	5,81	4,65
Эссенция абрикосовая	—	3,32	—	3,32	—
Итого	—	1275,41	944,73	1275,41	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 1008,83 кг

Сахарный песок	99,85	579,06	578,19	584,17	583,29
Патока	78,0	289,53	225,83	292,09	227,83
Итого	—	868,59	804,02	876,26	811,12
Выход	80,0	1000,0	800,0	1008,83	807,06

РЕЦЕПТУРА № 23

Ирис «АРАХИСОВЫЙ»

Полутвердый арахисовый ирис прямоугольной формы с добавлением яблочной подварки. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 220 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Приготовление жженки На 5,81 кг

Сахарный песок	99,85	809,29	808,08	4,70	4,69
Выход	80,0	1000,00	800,0	5,81	4,65

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	588,87	587,99	595,3	594,4
Патока	78,0	292,09	227,83	295,3	230,3
Пюре абрикосовое	10,0	124,60	12,46	126,0	12,6
Ядро ореха жареное тертое	97,5	66,43	64,77	67,2	65,5
Масло сливочное	84,0	66,42	55,79	67,2	56,4
Эссенция абрикосовая	—	3,32	—	3,4	—
Итого	—	1141,73	948,84	1154,4	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ириса

Сахаро-паточный сироп	80,0	864,54	691,63	864,54	691,63
Ядро арахиса жареное тертое	97,5	197,80	192,86	197,80	192,86
Подварка яблочная	69,0	94,20	65,00	94,20	65,00
Эссенция фруктово-ягодная	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1160,54	949,49	1160,54	949,49
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 864,54 кг

Сахарный песок	99,85	579,06	578,19	500,62	499,87
Патока	78,0	289,53	225,83	250,31	195,24
Итого	—	868,59	804,02	750,93	695,11
Выход	80,0	1000,0	800,0	864,54	691,63

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т завернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	500,62	499,87	504,0	503,2
Патока	78,0	250,31	195,24	251,9	196,5
Ядро арахиса жареное тертое	97,5	197,80	192,86	199,1	194,1
Подварка яблочная	69,0	94,20	65,00	94,8	65,4
Эссенция фруктово-ягодная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1046,93	952,97	1053,8	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 24

Ирис «МАКОВКИ»

Полутвердый медовый ирис квадратной формы с добавлением мака. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахаро-паточный сироп	80,0	652,05	521,64	652,05	521,64
Мед	78,0	100,32	78,25	100,32	78,25
Мак пищевой	95,5	330,90	316,01	330,90	316,01
Масло сливочное	84,0	40,00	33,60	40,00	33,60
Ванилин	—	0,25	—	0,25	—
Итого	—	1123,52	949,50	1123,52	949,50
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 652,05 кг

Сахарный песок	99,85	501,74	500,99	327,16	326,67
Патока	78,0	388,50	303,03	253,32	197,59
Итого	—	880,24	804,02	580,48	524,26
Выход	80,0	1000,0	800,0	652,05	521,64

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	327,16	326,67	329,6	329,1
Патока	78,0	253,32	197,59	255,3	199,1
Мед	78,0	100,32	78,25	101,0	78,8
Масло сливочное	84,0	40,00	33,60	40,2	33,8
Мак пищевой	95,5	330,90	316,01	333,4	318,4
Ванилин	—	0,25	—	0,25	—
Итого	—	1051,95	952,12	1059,75	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 25

Ирис «ФРУКТОВЫЙ»

Полутвердый соевый ирис прямоугольной или квадратной формы с добавлением фруктово-ягодной подварки.

В 1 кг содержится завернутого ириса прямоугольной формы не менее 220 штук, ириса квадратной формы — не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахаро-паточный сироп	80,0	981,85	785,48	981,85	785,48
Соевая мука	92,0	79,73	73,35	79,73	73,35
Маргарин	84,0	70,50	59,22	70,50	59,22
Подварка фруктово-ягодная	69,0	45,56	31,44	45,56	31,44
Эссенция фруктово-ягодная	—	4,00	—	4,00	—
Итого	—	1181,64	949,49	1181,64	949,49
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура сахаро-паточного сиропа На 981,85 кг

Сахарный песок	99,85	579,06	578,19	568,55	567,70
Патока	78,0	289,53	225,83	284,28	221,74
Итого	—	868,59	804,02	852,83	789,44
Выход	80,0	1000,0	800,0	981,85	785,48

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	568,55	567,70	572,0	571,1
Патока	78,0	284,28	221,74	286,0	223,1
Соевая мука	92,0	79,73	73,35	80,2	73,8
Маргарин	84,0	70,50	59,22	71,0	59,6
Подварка фруктово-ягодная	69,0	45,56	31,44	45,8	31,6
Эссенция фруктово-ягодная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1052,62	953,45	1059,0	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 26

Ирис «КОФЕЙНЫЙ» (любительский)

Мягкий тягучий молочный ирис квадратной формы с добавлением желатина. Выпускается завернутым или незавернутым, расфасованным в коробки.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молоко сгущенное . . .	74,0	148,80	110,11	148,80	110,11
Сахарный песок	99,85	405,23	404,62	405,23	404,62
Патока	78,0	393,70	307,09	393,70	307,09
Масло сливочное . . .	84,0	77,33	64,96	77,33	64,96
Кофейная паста	95,2	17,30	16,47	17,30	16,47
Желатиновая масса . .	60,0	69,20	41,52	69,20	41,52
Эссенция ирисовая . . .	—	1,72	—	1,72	—
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Итого	—	1113,49	944,77	1113,49	944,77
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура кофейной пасты

На 17,30 кг

Кофе молотый	98,0	812,18	795,94	14,05	13,77
Масло сливочное . . .	84,0	203,05	170,56	3,51	2,95
Итого	—	1015,23	966,50	17,56	16,72
Выход	95,2	1000,0	952,0	17,30	16,47

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура желатиновой массы					
Желатин	86,0	186,20	160,13	12,89	11,08
Декстрин	95,0	115,87	110,08	8,02	7,62
Глицерин	98,0	19,99	19,59	1,38	1,35
Патока	78,0	401,55	313,21	27,79	21,68
Итого	—	723,61	603,01	50,08	41,73
Выход	60,0	1000,0	600,0	69,20	41,52

На 69,20 кг

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное . . .	74,0	148,80	110,11	151,0	111,7
Сахарный песок	99,85	405,23	404,62	411,2	410,6
Патока	78,0	421,49	328,77	427,7	333,6
Масло сливочное	84,0	80,84	67,91	82,0	68,9
Кофе молотый	98,0	14,05	13,77	14,3	14,0
Желатин	86,0	12,89	11,08	13,1	11,3
Декстрин	95,0	8,02	7,62	8,1	7,7
Глицерин	98,0	1,38	1,35	1,4	1,4
Ванилин	—	0,21	—	0,2	—
Эссенция ирисовая . . .	—	1,72	—	1,7	—
Выход	—	1094,63	945,23	1110,7	959,2
Итого	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 27

Ирис «МЯТНЫЙ» (любительский)

Мягкий тягучий ирис квадратной формы с добавлением желатина. Выпускается завернутым.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Сахарный песок	99,85	504,53	503,77	504,53	503,77
Патока	78,0	448,45	349,79	448,45	349,79
Масло сливочное	84,0	42,05	35,32	42,05	35,32
Желатиновая масса	60,0	77,07	46,24	77,07	46,24
Кислота лимонная	98,0	9,81	9,61	9,81	9,61
Эссенция мятная	—	4,50	—	4,50	—
Итого	—	1086,41	944,73	1086,41	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура желатиновой массы		На 77,07 кг			
Желатин	86,0	186,20	160,13	14,35	12,34
Декстрин	95,0	115,87	110,08	8,93	8,48
Глицерин	98,0	19,99	19,59	1,54	1,51
Патока	78,0	401,55	313,21	30,95	24,14
Итого	—	723,61	603,01	55,77	46,47
Выход	60,0	1000,0	600,0	77,07	46,24

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого конфет, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	504,53	503,77	512,2	511,4
Патока	78,0	479,40	373,93	486,7	379,6
Масло сливочное	84,0	42,05	35,32	42,6	35,8
Желатин	86,0	14,35	12,34	14,5	12,5
Декстрин	95,0	8,93	8,48	9,1	8,6
Глицерин	98,0	1,54	1,51	1,5	1,5
Кислота лимонная	98,0	9,81	9,61	10,0	9,8
Эссенция мятная	—	4,50	—	4,5	—
Итого	—	1065,11	944,96	1081,1	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 28

Ирис «ПИОНЕРСКИЙ» (любительский)

Мягкий тягучий молочно-шоколадный ирис квадратной формы с добавлением желатина. Выпускается завернутым.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура ириса					
Молоко сгущенное	74,0	319,65	236,54	319,65	236,54
Сахарный песок	99,85	396,87	396,27	396,87	396,27
Патока	78,0	226,21	176,44	226,21	176,44
Масло сливочное	84,0	38,64	32,46	38,64	32,46
Порошок какао	95,0	38,57	36,64	38,57	36,64
Желатиновая масса	60,0	77,12	46,27	77,12	46,27
Эссенция ирисовая	—	3,85	—	3,85	—
Итого	—	1100,91	924,62	1100,91	924,62
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

Рецептура желатиновой массы		На 77,12 кг			
Желатин	86,0	186,20	160,13	14,36	12,35
Декстрин	95,0	115,87	110,08	8,94	8,49

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Глицерин	98,0	19,99	19,59	1,54	1,51
Патока	78,0	401,55	313,21	30,97	24,16
Итого	—	723,61	603,01	55,81	46,51
Выход	60,0	1000,0	600,0	77,12	46,27

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	319,65	236,54	324,5	240,1
Сахарный песок	99,85	396,87	396,27	402,8	402,2
Патока	78,0	257,18	200,60	261,0	203,6
Масло сливочное . . .	84,0	38,64	32,46	39,3	33,0
Порошок какао	95,0	38,57	36,64	39,2	37,2
Желатин	86,0	14,36	12,35	14,7	12,6
Декстрин	95,0	8,94	8,49	9,1	8,6
Глицерин	98,0	1,54	1,51	1,5	1,5
Эссенция ирисовая . . .	—	3,85	—	3,9	—
Итого	—	1079,60	924,86	1096,0	938,8
Выход	92,0	1000,0	920,0	1000,0	920,0

РЕЦЕПТУРА № 29

Ирис «СЛИВОЧНЫЙ» (любительский)

Мягкий тягучий молочный ирис квадратной формы с добавлением желатина. Выпускается завернутым или незавернутым, расфасованным в коробки.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Молоко сгущенное . . .	74,0	148,80	110,11	148,80	110,11
Сахарный песок	99,85	405,22	404,61	405,22	404,61
Патока	78,0	393,72	307,10	393,72	307,10
Масло сливочное . . .	84,0	96,89	81,39	96,89	81,39
Желатиновая масса . .	60,0	69,20	41,52	69,20	41,52
Эссенция ирисовая . . .	—	1,72	—	1,72	—
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Выход	—	1115,76	944,73	1115,76	944,73
Итого	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура желатиновой массы

На 69,20 кг

Желатин	86,0	186,20	160,13	12,89	11,08
Декстрин	95,0	115,87	110,08	8,02	7,62

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Глицерин	98,0	19,99	19,59	1,38	1,35
Патока	78,0	401,55	313,21	27,79	21,68
Итого	—	723,61	603,01	50,08	41,73
Выход	60,0	1000,0	600,0	69,20	41,52

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	148,80	110,11	151,1	111,8
Сахарный песок	99,85	405,22	404,61	411,3	410,7
Патока	78,0	421,51	328,78	427,8	333,7
Масло сливочное	84,0	96,89	81,39	98,3	82,6
Желатин	86,0	12,89	11,08	13,1	11,3
Декстрин	95,0	8,02	7,62	8,1	7,7
Глицерин	98,0	1,38	1,35	1,4	1,4
Эссенция ирисовая	—	1,72	—	1,7	—
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Итого	—	1096,64	944,94	1113,01	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 30

Ирис «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ» (любительский)

Мягкий тягучий ирис квадратной формы с добавлением желатина. Аромат ириса лимонный, малиновый или яблочный, окраска соответственно аромату. Выпускается завернутым или незавернутым, расфасованным в коробки.

В 1 кг содержится незавернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Сахарный песок	99,85	478,37	477,65	478,37	477,65
Патока	78,0	426,53	332,69	426,53	332,69
Масло сливочное	84,0	87,35	73,37	87,35	73,37
Желатиновая масса	60,0	87,42	52,45	87,42	52,45
Кислота лимонная	98,0	8,74	8,57	8,74	8,57
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Эссенция фруктово-ягод- ная	—	1,72	—	1,72	—
Краска разная	—	0,57	—	0,57	—
Итого	—	1090,91	944,73	1090,91	944,73
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

Рецептура желатиновой массы

На 87,42 кг

Желатин	86,0	186,20	160,13	16,28	14,00
Декстрин	95,0	115,87	110,08	10,13	9,62

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Глицерин	98,0	19,99	19,59	1,75	1,71
Патока	78,0	401,55	313,21	35,10	27,38
Итого	—	723,61	603,01	63,26	52,71
Выход	60,0	1000,0	600,0	87,42	52,45

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	478,37	477,65	485,5	484,8
Патока	78,0	461,63	360,07	468,6	365,5
Масло сливочное	84,0	87,35	73,37	88,7	74,5
Желатин	86,0	16,28	14,00	16,5	14,2
Декстрин	95,0	10,13	9,62	10,3	9,8
Глицерин	98,0	1,75	1,71	1,7	1,7
Кислота лимонная	98,0	8,74	8,57	8,9	8,7
Ванилин	—	0,21	—	0,21	—
Эссенция фруктово-ягод- ная	—	1,72	—	1,7	—
Краска разная	—	0,57	—	0,6	—
Итого	—	1066,75	944,99	1082,71	959,2
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 31

Ирис «ЛАЙКА»

Полутвердый* молочный ирис квадратной формы с шоколадно-молочной начинкой. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 140 штук. Влажность ириса 5,0% (+2,0%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Ирисная масса	94,0	754,16	708,91	754,16	708,91
Начинка	97,8	251,39	245,86	251,39	245,86
Итого	—	1005,55	954,77	1005,55	954,77
Выход	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

Рецептура ирисной массы

На 754,16 кг

Молочная смесь	78,0	1124,65	877,23	848,17	661,57
Масло сливочное	84,0	78,16	65,65	58,95	49,52
Соль	96,5	1,92	1,85	1,45	1,40
Эссенция ванильная	—	4,00	—	3,02	—
Итого	—	1208,73	944,73	911,59	712,49
Выход	94,0	1000,0	940,0	754,16	708,91

Рецептура молочной смеси

На 848,17 кг

Молоко сгущенное	74,0	388,83	287,73	329,79	244,04
Сахарный песок	99,85	311,13	310,66	263,89	263,49
Патока	78,0	240,91	187,91	204,33	159,38
Итого	—	940,87	786,30	798,01	666,91
Выход	78,0	1000,0	780,0	848,17	661,57

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 251,39

Сахарная пудра	99,85	398,60	398,00	100,20	100,07
Тертое какао	97,4	91,27	88,90	22,94	22,34
Молоко сухое	95,0	141,72	134,63	35,63	33,85
Молоко сгущенное	74,0	228,36	168,99	57,41	42,48
Масло кокосовое	100,0	196,36	196,36	49,36	49,36
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,50	—
Итого	—	1058,31	986,88	266,04	248,10
Выход	97,8	1000,0	978,0	251,39	245,86

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- того ириса, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное	74,0	387,20	286,52	390,6	289,0
Молоко сухое	95,0	35,63	33,85	36,0	34,2
Сахарный песок	99,85	263,89	263,49	266,2	265,8
Сахарная пудра	99,85	100,20	100,07	101,2	101,0
Патока	78,0	204,33	159,38	206,2	160,8
Тертое какао	97,4	22,94	22,34	23,1	22,5
Масло кокосовое	100,0	49,36	49,36	49,8	49,8
Масло сливочное	84,0	58,95	49,52	59,4	49,9
Соль	96,5	1,45	1,40	1,5	1,4
Эссенция ванильная	—	3,52	—	3,6	—
Итого	—	1127,47	965,93	1137,6	974,4
Выход	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

РЕЦЕПТУРА № 32

Ирис «ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис прямоугольной формы с прохладительной начинкой. Вырабатывается на формующе-заверточных машинах.

В 1 кг содержится завернутого ириса не менее 220 штук. Влажность ириса 4,2% (+2,0%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура ириса

Ирисная масса	94,0	703,73	661,51	703,73	661,51
Начинка	99,9	301,60	301,30	301,60	301,30
Итого	—	1005,33	962,81	1005,33	962,81
Выход	95,8	1000,0	958,0	1000,0	958,0

Рецептура ирисной массы

На 703,73 кг

Молочная смесь	78,0	1162,41	906,68	818,02	638,06
Масло сливочное	84,0	45,30	38,05	31,88	26,78
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	2,81	—
Итого	—	1211,71	944,73	852,71	664,84
Выход	94,0	1000,0	940,0	703,73	661,51

Рецептура молочной смеси

На 818,02 кг

Молоко сгущенное	74,0	388,83	287,73	318,07	235,37
Сахарный песок	99,85	311,13	310,66	254,51	254,13
Патока	78,0	240,91	187,91	197,07	153,71
Итого	—	940,87	786,30	769,65	643,21
Выход	78,0	1000,0	780,0	818,02	638,06

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА КОНФЕТЫ И ИРИС

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур и применение их не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

1. В зависимости от принятых технологических схем и используемого оборудования допускается изменение соотношения сахара и патоки, предусмотренного рецептурой.

2. В рецептурах на конфеты патока может быть частично или полностью заменена инвертным сиропом, в рецептурах на ирис — не более 30% от количества, предусмотренного рецептурой, с пересчетом по сухому веществу.

Для инверсии сахара применяются соляная (химически чистая) или молочная кислоты. При нейтрализации инвертного сиропа применяется пищевая двууглекислая сода.

3. Одноименные фруктово-ягодные подварки, пюре и сухофрукты могут взаимозаменяться согласно приложению 2.

Одноименные фруктово-ягодные припасы, фрукты в сиропе, варенье, цитрусовая цедра и пюре из свежих ягод могут взаимозаменяться согласно приложению 2.

В рецептурах изделий, изготавливаемых с припасами, используются стерилизованные припасы, вырабатываемые без добавления кислоты. Они могут заменяться припасами, приготовленными холодным способом с добавлением лимонной кислоты, с соответствующим снижением расхода кислоты при изготовлении конфетной массы.

Припасы могут заменяться пюре из свежих ягод и быстрозамороженной ягодной пульпой с соответствующим увеличением расхода сахара в рецептуре фруктовой массы.

Все виды цукатов, а также цитрусовых заготовок могут взаимозаменяться.

В корпусах конфет, формируемых отливкой на машинах, фрукты в сиропе и рубленые цукаты могут быть заменены тертыми цукатами.

4. В зависимости от желирующих свойств пюре допускается отклонение от нормы его расхода при приготовлении фруктовых корпусов конфет на $\pm 10,0\%$.

При использовании пюре с пониженной желирующей способностью допускается добавление пектина или агара или алычового, ткемаливого, сливового пюре с соответствующим пересчетом по сухому веществу.

5. Молоко цельное сгущенное с сахаром может быть заменено свежим цельным молоком, сгущенным обезжиренным молоком, сухим цельным и обезжиренным молоком, сгущенными и сухими сливками и другими молочными продуктами с пересчетом по сухому обезжиренному молочному остатку с учетом других компонентов (жир, сахар) по приложению 3.

6. Кокосовое масло в конфетных массах может быть заменено полностью или частично сливочным маслом с пересчетом по содержанию жира.

7. Масло какао в конфетных массах может быть полностью или частично заменено кокосовым маслом.

8. В рецептурах, где указан орех без наименования его вида,

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 301,60 кг			
Сахарная пудра	99,85	703,24	702,19	212,10	211,78
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	90,48	90,48
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,81	1,77
Эссенция лимонная	—	4,00	—	1,21	—
Итого	—	1013,24	1008,07	305,60	304,03
Выход	99,9	1000,0	999,0	301,60	301,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутого ириса, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	318,07	235,37	320,8	237,4
Сахарный песок	99,85	254,51	254,13	256,8	256,4
Сахарная пудра	99,85	212,10	211,78	213,9	213,6
Патока	78,0	197,07	153,71	198,9	155,1
Масло сливочное	84,0	31,88	26,78	32,2	27,0
Масло кокосовое	100,0	90,48	90,48	91,3	91,3
Кислота лимонная	98,0	1,81	1,77	1,8	1,8
Эссенция ирисовая	—	2,81	—	2,9	—
Эссенция лимонная	—	1,21	—	1,2	—
Итого	—	1109,94	974,02	1119,8	982,6
Выход	95,8	1000,0	958,0	1000,0	958,0

могут применяться ядра лещинного ореха, кешью, абрикосовой косточки.

Ядро лещинного ореха в пралиновых и кремовых конфетных массах может заменяться ядром абрикосовой косточки или ореха кешью.

Примечание. В сортах, где в рецептуре указаны ядро миндаля и ядро лещинного ореха, последнее разрешается заменять ядрами кешью и абрикосовой косточки.

9. При выработке на поточных линиях пралиновых и кремовых на ореховой основе сортов конфет разрешается замена 50,0% ядра ореха лещинного орехом кешью.

10. Тертое какао при изготовлении конфетных масс может быть заменено порошком какао и маслом какао с пересчетом по содержанию жира.

11. Порошок какао в жировых глазурях можно заменять какао-мелью с пересчетом по содержанию жира.

12. Свежий яичный белок может быть заменен сухим или мороженым белком с соответствующим пересчетом по сухому веществу. Фактический расход яичного белка на 1 т готовых изделий может колебаться в зависимости от его пенообразующей способности и качества других сырьевых компонентов в пределах $\pm 25,0\%$.

13. Рецептуры рассчитаны по яичному белку. При замене яичного белка молочно-белковым или иным пищевым пенообразователем изменение закладки последнего определяется в зависимости от фактической пенообразующей способности заменителя.

14. Кислота лимонная может быть заменена виннокаменной или яблочной кислотой в соотношении 1:1; 1:1,2.

15. Расход эссенций указан в рецептурах, исходя из однократной концентрации. При применении эссенции другой концентрации должен быть сделан соответствующий пересчет.

Взаимозаменяются внутри групп следующие эссенции:

- а) апельсиновая; мандариновая, лимонная и цитрусовая;
- б) абрикосовая и персиковая;
- в) брусничная, рябиновая, клюквенная, красносмородиновая и крыжовниковая;
- г) кизилловая и барбарисовая;
- д) земляничная и клубничная;
- е) ванильная, ирисовая и сливочная;
- ж) пуншевая, ромовая и кофейная;
- з) яблочная, сливовая и ананасная.

16. Замена эссенций не допускается в сортах конфет, в названиях которых отражаются вкусовые особенности сорта.

17. Ванильная эссенция может быть заменена ванилином из расчета: 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг ванильной эссенции. Ванилин может быть заменен араванилоном, этилванилином, ванилоном в соотношении 4:1.

Цитрусовые эссенции могут заменяться цитрусовыми эфирными маслами из расчета:

- а) 1 кг лимонного масла соответствует 12,0 кг эссенции;
 - б) 1 кг апельсинового масла соответствует 10,0 кг эссенции.
- Мятная эссенция может быть заменена мятным маслом из расчета: 1 кг мятного масла соответствует 14,0 кг эссенции.

Приготовление эссенций из эфирных масел производится по приложению 4.

18. Наливки и настойки могут заменяться спиртом из-под ягод. Взаимозаменяются наливки «Запеканка» и «Спотыкач».

19. Количество краски, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В зависимости от интенсивности красителя и цветности полуфабрикатов разрешается изменять дозировки краски.

Условно принято разведение 10,0% чистого синтетического красителя в растворе. Применяются натуральные и синтетические красители, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для пищевых продуктов.

20. Расход агара в рецептурах фруктово-желейных и сбивных сортов конфет указан для агара, имеющего прочность стандартного студня (0,85% сухого вещества агара с 70,0% сахара), 1300 г по прибору Валанта. В случае отклонения от указанной прочности стандартного студня расход агара уточняется лабораторным анализом в зависимости от фактической студнеобразующей способности образца.

Сухой агар разрешается заменять в соотношении 1:1 пектином яблочным сухим; 1:2 — пектином свекловичным; 1:3 — агарондом и агаром из морской водоросли фуцеллярии с учетом их железирующей способности.

21. При приготовлении фруктово-ягодных и желейных корпусов конфет допускается применение буферных солей (лактатов, цитратов, тартратов, фосфатов и других пищевых солей калия и натрия) в соответствии с установленными санитарными нормами с таким расчетом, чтобы конечная кислотность готовых изделий отвечала нормам действующих технических условий.

22. В рецептурах конфет, имеющих темноокрашенные корпуса, разрешается вводить доброкачественные отходы с соответствующим пересчетом. Все ароматизирующие вещества, вина, спирт, белки, содержащиеся в отходах, в расчет рецептурной закладки не принимаются.

23. Разрешается использование не более 20,0% обрезков вафельных пластов в те же сорта корпусов конфет.

24. Отклонение в соотношении вафельных листов и конфетных масс допускается в пределах $\pm 10,0\%$.

25. Отклонение в содержании глазури в глазированных конфетах допускается в пределах норм действующих технических условий.

26. Для снижения вязкости глазури и конфетных масс допускается введение пищевых фосфатидов в количестве не более 0,5%.

27. Сахарная пудра, идущая на подпыл при резке конфетных пластов, может заменяться частично или полностью манновым крахмалом.

28. При выработке ириса на формующе-заверточных машинах для подпыла оборудования разрешается применять тальк из расчета не более 1 кг на 1 т ириса.

Для подмазки капсул и аппаратуры при выработке ириса прокаткой и резкой разрешается применять животное или растительное масло в количестве не более 1,5 кг на 1 т ириса.

29. Изменение формы конфет, указанной в рецептурах, может быть проведено по разрешению Главкондитера МПП СССР.

30. Расход сырья указан в килограммах на 1 т чистого веса готовой продукции с учетом предельно допустимых потерь, причем по отдельным фазам (и по сумме фаз) даны только технологические

потери, а в сводной рецептуре — все потери, включая потери при за-
вертке, упаковке и внутрицеховой транспортировке. Расход сырья
в рецептурах дан по всем сортам на 1 т незавернутой продукции.

31. Снижение норм расхода сырья против рецептур на 1 т го-
товой продукции за счет уменьшения потерь нарушением рецептур
не считается.

32. В рецептурах дана типовая разбивка на фазы. Эти фазы мо-
гут быть соответствующим образом изменены применительно к при-
нятой технологической схеме и установленному оборудованию с тем,
однако, условием, чтобы соотношения между отдельными видами
сырья в рецептурах оставались неизменными.

33. При выработке конфет группы «Фрукты, ягоды и цукаты в
шоколаде» на автоматических линиях допускается выпуск этих кон-
фет без обсыпки доньшка шоколадной крупкой с соответствующим
увеличением содержания шоколадной глазури.

34. При выработке конфет на экспорт допускается в отдельных
случаях, по договоренности с заказчиком, частичное изменение ре-
цептур.

35. Конфеты, для которых рецептурой предусмотрена завертка,
могут выпускаться незавернутыми при условии расфасовки их в ко-
робки.

36. При выработке конфет ручным способом (ручная размазка,
отливка, расколотка) указанный в рецептурах расход сырья уве-
личивается на 0,5%.

37. Выход и затраты при предварительной обработке сырья:
а) на приготовление 1 т сахарной пудры расходуется 1003,0 кг
сахарного песка;

б) на 1 т пюре с содержанием 10,0% сухих веществ расходуется
1090,0 кг пульпы с содержанием 10,0% сухих веществ.

при освобождении блоков быстрозамороженной ягодной пульпы
от целлофана допускаются потери пульпы в размере 2,0%;

в) при битье яиц для отделения белка и желтка норма отходов
скорлупы и потери яичной массы устанавливаются в размере не
более 18,0% от веса яиц (1 кг цельного яйца без скорлупы соот-
ветствует 1 кг меланжа, или 390 г желтка и 610 г белка, или
287,2 г яичного порошка);

г) на 1 т жареного ядра ореха и ядра миндаля расходуется
1,053 т сырого ядра ореха и ядра миндаля;

д) на 1 т жареного дробленого ядра ореха и ядра миндаля рас-
ходуется 1,064 т сырого ядра ореха и ядра миндаля;

е) на 1 т жареного тертого ядра ореха и ядра миндаля расхо-
дится 1,066 т сырого ядра ореха и ядра миндаля;

ж) на 1 т очищенного подсушенного ядра ореха и ядра минда-
ля расходуется 1,2 т сырого ядра ореха и ядра миндаля (с учетом
получающихся отходов кожицы);

з) на 1 т очищенного чернослива расходуется 1,4 т чернослива
(с учетом получающихся отходов косточки).

Приложение 2

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ

1000 кг подварки соответствуют 790 кг пюре с добавлением
612,0 кг сахара.

1000 кг пюре соответствуют 1265,8 кг подварки с уменьшением
сахара на 774,6 кг.

1000 кг припаса соответствуют 1000 кг варенья или фруктов в
сиропо с уменьшением сахара на 100,0 кг.

Допускается взаимозаменяемость всех видов цукатов, а также
цитрусовых заготовок.

Приложение 3

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Взаимозаменяемость молочных продуктов рассчитана по содер-
жанию в них сухого обезжиренного молочного остатка.

1000 кг молока цельного сгущенного с сахаром соответствуют:

а) 2500 кг молока цельного с добавлением 440,7 кг сахара;
б) 2654,3 кг молока нормализованного с добавлением 440,7 кг
сахара;

в) 827,0 кг обезжиренного молока, сгущенного с сахаром, с до-
бавлением 101,2 кг сливочного масла и 76,2 кг сахара;

г) 315,7 кг молока сухого цельного с добавлением 440,7 кг са-
хара;

д) 226,3 кг молока сухого обезжиренного с добавлением 101,2 кг
сливочного масла и 440,7 кг сахара;

е) 447,4 кг сгущенных сливок с сахаром с добавлением 517,3 кг
обезжиренного молока, сгущенного с сахаром, и 46,9 кг сахара;

ж) 200,5 кг сухих сливок с добавлением 117,4 кг молока сухого
обезжиренного и 440,7 кг сахара;

з) 200,5 кг сухих сливок с добавлением 428,8 кг обезжиренного
молока, сгущенного с сахаром, и 251,7 кг сахара;

и) 447,4 кг сгущенных сливок с сахаром с добавлением 141,6 кг
молока сухого обезжиренного и 274,9 кг сахара.

Приведенные данные не учитывают потерь при подготовке сырья.

Приложение 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦИТРУСОВЫХ, ВАНИЛЬНОЙ И МЯТНОЙ ЭССЕНЦИИ

а) 1 кг апельсиновой однократной эссенции соответствует рецеп-
туре:

масло апельсиновое 100 г
спирт-ректификат 96% об. 900 г

б) 1 кг лимонной однократной эссенции соответствует рецептуре:

масло лимонное 80 г
спирт-ректификат 96% об. 920 г

в) 1 кг мятной однократной эссенции соответствует рецептуре:

масло мятное 70 г
спирт-ректификат 96% об. 930 г

г) 1 кг ванильной однократной эссенции соответствует рецептуре:

ванилин 79 г
спирт-ректификат 96% об. 721 г
вода 200 г

ПРИМЕР РАСЧЕТА СОДЕРЖАНИЯ ОБЩЕГО САХАРА И ЖИРА В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ

Для примера принимаем рецептуру на неглазированные помадные конфеты «Молочно-медовые» (рецептура № 291).

1. Определяется содержание общего сахара и жира (в кг), для чего количество каждого вида сырья на 1 т в натуре умножается на содержание сахара и жира (в %) в этом сырье, а затем суммируется.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Общий расход сырья на 1 т незавернутых конфет, кг		Содержание сахара		Содержание жира	
		в натуре	в сухих веществах	%	кг	%	кг
Сахарный песок	99,85	593,1	592,2	99,7	591,32	—	—
Патока	78,0	170,8	133,2	30,0	51,24	—	—
Молоко сгущенное	74,0	125,8	93,1	51,17	64,37	8,5	10,69
Масло сливочное	84,0	35,0	29,4	—	—	82,5	28,88
Мед натуральный	78,0	87,9	68,6	67,5	59,33	—	—
Итого	—	1012,6	916,5	—	766,26	—	39,57
Выход	90,0	1000,0	900,0	—	—	—	—

2. Для расчета процентного содержания сахара и жира в сухом веществе готовой продукции нужно полученные суммы сахара и жира отнести к итогу общего расхода сырья в сухих веществах.

Так, содержание общего сахара в конфетах «Молочно-медовые» составит

$$\frac{766,26 \cdot 100}{916,5} = 83,61\%;$$

содержание жира

$$\frac{39,57 \cdot 100}{916,5} = 4,32\%.$$

3. Если необходимо получить содержание сахара и жира в натуре, то полученные данные по содержанию сахара и жира в сухом веществе умножают на содержание сухих веществ в готовом изделии:

$$\frac{83,61 \cdot 90,0}{100} = 75,25\% \text{ общего сахара,}$$

$$\frac{4,32 \cdot 90,0}{100} = 3,89\% \text{ жира.}$$

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТУР НА КОНФЕТЫ И ИРИС

А

«Абрикосовые» 135
«Абрикос заспиртованный в шоколаде» 458
«Абрикосовый ликер» 175
«Абрикотин» 166
«Ангстепок» 13
«Алско» 263
«Аленький цветочек» 16
«Аленушка» 484
«Алыча заспиртованная в шоколаде» 460
«Анапасные» 327
«Антракт» 329
«Апельсиновые» 488
«Арлекин» 522
«Ароматные» 490
«Арфа» 331
«Ассорти» 605
«С арахисовой начинкой» 611
«С начинкой крем-брюле» 612
«С помадно-сливочной начинкой» 615
«С помадно-фруктовой начинкой» 613
«С помадно-шоколадной начинкой» 610
«С пралиновой начинкой» 605
«С фруктово-мarmеладной начинкой» 609
«С шоколадной начинкой» 607

«Аэлита» 18

Б

«Балтика» 264
«Банан» 20
«Басни Крылова» 201
«Батончики» 523, 648
«Батончики с молоком» 524
«Батоны ореховые» 598
«Белая акация» 22
«Беловежский зубр» 386
«Белорусская картошка» 319
«Белочка» 266
«Битуте» («Пчелка») 494
«Бомбочки» 650
«Брусничные» 136
«Букурия» 333

«Буратино» 525
«Буревестник» 24
«Бутылочки с «Запеканкой» 655
«Бутылочки с коньяком» 654

В

«Василек» 26
«Веселка» 28
«Весильна» 203
«Весма» («Ветерок») 496
«Весна» 30
«Весенние» 232
«Вечер» 32
«Вильнюс» 205
«Винницкая ликерная» 388
«Виноград заспиртованный в шоколаде» 462
«Вишневый железный ликер» 694
«Вишневый ликер» 176
«Вишневые» 498
«Вишневый сад» 36
«Вишня» 34
«Вишня заспиртованная в шоколаде» 464
«Волга-Волга» 137
«Волжские» 38
«Волна» 500
«Ворзель» 390
«Воронежские» 335
«Восторг» 336
«Встреча» 40
«Выставочные» 392

Г

«Гаяне» 394
«Гвоздика» 397
«Голубая даль» 466
«Голубое озеро» 138
«Горянка» 139
«Гражина» 207
«Грецкий орех в шоколаде» 268
«Грибки» 692
«Грильяж восточный» 379
«Грильяж в шоколаде» 381, 645, 691
«Грильяж киевский» 380
«Гулливвер» 338
«Гуси-лебеди» 42

Д

«Детские батончики» (на гидрожире) 526

«Детские» (неглазированные помадные) 535
«Детям» 44
«Домино» 502
«Донецкая марка» 399
«Дюймовочка» 566

Е

«Елочные» 598

Ж

«Жар-птица» 401
«Желуди» 681
«Желейные» 140
«Желейные с пралине» 731
«Желейные треугольники» 706
«Жигули» 142
«Жито» 656
«Житомирские» 46

З

«Заварной марципан» (мин-даль) 660
«Заварной марципан» (мус-кат) 662
«Загадка» 48, 527
«Зарасай» 269
«Запорожец за Дунаем» 178
«Запорожские» 50
«Заря» 575
«Зайка-Зазнайка» 599
«Звездные» 537
«Звездочка» 697
«Зеравшан» 52
«Золотой колос» 486
«Золотая осень» 577
«Золотая нива» 271
«Золотая рыбка» 234
«Зоологические» 236
«Зорька» 167

И

Ирис

«Абрикосовый» 787
«Арахисовый» 789
«Детский» н/з 779
«Дорожный» 759
«Забава» 761
«Золотой ключик» 763
«Кис-Кис» 764
«Клубничный» 767
«Кола» 780

«Кофейный» 765
«Кофейный» (любитель-ский) 792
«Ладога» 789
«Лайка» 801
«Маковки» 790
«Малиновый» 769
«Молочный» 771
«Мягкий» 772
«Мятный» (любительский) 794
«Новый» 774
«Ореховый» 775
«Пионерский» (любитель-ский) 795
«Прима» 785
«Прохладительный» 803
«Сливочный» (любитель-ский) 797
«Сливочный» н/з 781
«Тузик» 776
«Фруктово-ягодный» (лю-бительский) 799
«Фруктовый» (соевый) 791
«Херсонский» 777
«Цитрусовый» 778
«Школьный» н/з 782
«Эра» 786

К

«Кабардинка» 273
«Кавказские» 504
«Какао-крем» 538
«Кара-Кум» 274
«Каштанка» 506
«Киевлянка» 54
«Киевская помадка» 539
«Киевские зори» 276
«Кизилы» 56
«Кихилине» («Слоеные») 508
«Клико» 668
«Клубничные» 58
«Клубничный ликер» 179
«Клубника заспиртованная в шоколаде» 468
«Клюковка» 144
«Кобзарь» 403
«Колобок» 278
«Колокольчик» 60
«Колибри» 145
«Колос» 209
«Коровка» 568
«Космонавт» 382

«Космические» 211
«Кофе» 637
«Кофейный ликер» 180
«Кофе-крем» 540
«Кофейный крем» 716
«Кофейные глазированные по-мадные» 61
«Кофейные батончики» (на гидрожире) 528
«Кофейный аромат» 280
«Кофейный ликер» 180
«Красная» 282
«Красная шапочка» 340
«Красная Москва» 213
«Красный мак» 284
«Красный цветок» 408
«Кремово-вафельные» 699
«Кремок» 541
«Кремово-вафельные с фрукто-вым слоем» 739
«Крем-ирис» 579
«Крихитка» («Крошечка») 63
«Крымское яблоко» 65
«Куколка» 581
«Куручка ряба» 405
«Курские» 342
«Куйбышевские» 286
«Кяню-Кукк» 182

Л

«Ладога» 288
«Лакомка» 410
«Лакомство» 215
«Ласточка» 67
«Лебедь» 412
«Ленинград» 414
«Ленинградские» 168
«Лесная песня» 290
«Лето» 147
«Ликерное желе» 652
«Ликерные» 720
«Ликерно-желейные № 1» 689
«Ликерно-желейные № 2» 701
«Ликер черносмородиновый» 729
«Ликерис Боцю» 182
«Лилея» 416
«Лимонные» 510
«Лунные» 183
«Львовские» 418
«Любимые» 69
«Любительские» 71

М

«Магнолия» 170
«Малиновые» 422
«Малина заспиртованная в шоколаде» 470
«Малютка» 569
«Мандариновые» 424
«Мандариновые с кремом» 703
«Маруся Богуславка» 73
«Марципан» 711
«Маска» 292
«Май» 321
«Майские» 420
«Медовые» 75
«Медок» 77
«Медный всадник» 184
«Медовый ликер» 185
«Мелодия» 344
«Метеор» 346
«Мечта» 217
«Мир» 79
«Минчуринские» 149
«Мишка косопалый» 348
«Мишка на севере» 350
«Молодежные» 81
«Молочные» 584
«Молочные бутылочки» 172
«Молочно-медовые» 543
«Молочно-помадные» 742
«Молочный ликер» 186
«Молочно-ликерные» (без от-делки) 678
«Молочный ликер» (с отделкой кремом) 684
«Молочные с цикорием» 512
«Морзянка» 352
«Морские» 83
«Москва» 621
«Москва» (набор) 621
«Московские» 294
«Мотылеск» 586

Н

«Назар Стодоля» 426
«Нектар» 548
«Нальчик» 354
«Наташка Полтавка» 219
«Невские» 570
«Нежная помадка» 544
«Нерис» 296
«Николаевские» 428

«Новый Харьков» 430
«Ну-ка, отним!» 298

О

«Огонек» 151
«Одуванчик» 85
«Ок-Олтин» («Белое золото») 356
«Ореховые» 734
«Орешки в шоколаде» 300
«Освежающие» 549
«Осенние» 514
«Осенний сад» 87
«Отдых» 89

П

«Павлинка» 358
«Паллике» («Мячик») 153
«Парус» 529
«Песни Кольцова» 187
«Петушок — золотой гребешок» 302
«Пиковая дама» 432
«Пилот» 91
«Пионерские» 588
«Пламя» 434
«Подмосковные» 93
«Полесские» 154
Полуфабрикаты 747
«Помадка с вафлями» 641
Помадно-желейные № 1 713
Помадно-желейные № 2 724
«Походные» 530
«Пралине с вафлями» 722
«Пралине с орехами» 726
«Премьера» 551
«Привет Октябрю» 436
«Припять» 173
«Прозит» 189
«Птичье молоко» 255
«Пчелка» 303

Р

«Радий» 95
«Ракета» 97
«Регина» 221
«Репка» 238
«Розита» 639
«Ромашка» 99
«Рот Фронт» 531
«Румми» («Ромовые») 516
«Руслан и Людмила» 192
«Рябинушка черноплодная» 101

С

«Садко» 360
«Садовая клубника» 240
«Салют» 223
«Саулес Акмуо» («Солнечный камень») 362
«Сбивные» 744
«Северные» 590
«Северянка» 103
«Селена» 364
«Серебряное копытце» 305
«Серенада» 383
«Светлячок» 552
«Сигулда» 225
«Славянские» 438
«Слива» 155
«Слива в шоколаде» 472
«Слива заспиртованная в шоколаде» 474
«Сливовые листья» 156
«Сливочная помадка» 553
«Сливочная помадка с цукатом» 555
«Сливочная тянучка» 571
«Сливочная тянучка» (на ИФЗ) 573
«Смесь малютка» 452
«Смородинка» 157
«Снегурочка» 242
«Снежинка» 366
«Снежок» 105
«Солнышко» 107
«Со сливочной начинкой» 670
«Спорт» 592
«Спортивные» (глазированные жировой глазурью) 518
«Спортивные» (батончики на гидрожире) 532
«С пралиновой начинкой» 675
«С помадно-малиновой начинкой» 673
«Спутник» 440
«Старт» 574
«Стелуца» («Звездочка») 368
«Столичные» 442
«Стратосфера» 244
«Стрела» 226
«Суфле» 246

Т

«Таганай» 533
«Таллин» 370

«Тайка» («Мир») 307
«Театральные» 309
«Театральная помадка» 557
«Теннис» 534
«Тийпа» 158
«Тузик» 372
«Тульях» 109
«Турецкий кофе» 646
«Трио» 476
«Трюфели» 228
«Трюфели экстра» 230
«Тракай» 311

Ф

«Фантазия» 111
«Финики» 113
«Финики в шоколаде» 478
«Фонтанка» 594
«Фруктовый грильяж» 658
«Фруктовый грильяж с цукатом» 384
«Фруктовые лепешечки» 666
«Фруктовый марципан» 664
«Фрукты в шоколаде» 479
Фрукты, овощи и фигуры из марципана № 1 601
Фрукты, овощи из марципана № 2 602
«Фруктовая помадка» 557
«Фруктово-ягодный сахар» 559

Х

«Хортица» 323

Ц

«Цирк» 159
«Цитринуйка» («Лимончики») 161
«Цитрон» 115
«Цитрусовые» 163
«Цукатная помадка» 560

Ч

«Чай» 635
«Чайные» 117
«Чародейка» 313
«Черевички» 249
«Черемушки» 119
«Черничные» 562
«Чернослив в шоколаде» 482
«Черноморочка» 121
«Черноплодная рябина в шоколаде» 480

«Чернослив» 733
«Чернослив с кремом» 736
«Черносородиновые» 123
«Четырехслойные вафли с кремом» 644
«Чугуевские» 125
«Чудесница» 315

Ш

«Шахтерский набор» 193
«Шебелинские» 444
«Школьные» 563
«Шоколадные бутылочки с ликером» 195
«Шоколадные бутылочки с ликером и коньяком» 196
«Шоколад-крем» 643
«Шоколадный крем» 374, 708
«Шоколадно-ликерные» 718
«Шоколадная помадка» 564
«Шоколадный набор» 634

Э

«Эжюкас» («Ежик») 520
«Эльбрус» 325
«Эсмеральда» 446
«Эстафета» (глазированные ликерные) 198
«Эстафета» (неглазированные, слоеные) 596
«Эстрадные» 174
«Эсхар» 127

Ю

«Юбилейные» 251, 618 (набор)
«Юбилей» 375
«Юбилейный набор» (сливочный) 630
«Юбилейный набор» (фруктовый) 624
«Юбилей Харькова» 253
«Южанка» 129
«Южная ночь» 165
«Южные» 317
«Южные орехи» 131
«Юность» 377
«Юрате» 565

Я

«Ягодные» 133
«Ягодные с кремом» 687
«Ягодная смесь» 455
«Язычки с ликером» 199
«Ярославна» 448
«Яхта» 450

	Стр.
Введение	3

РЕЦЕПТУРЫ НА КОНФЕТЫ

I. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДОМ

1. Конфеты с помадными корпусами

Рецептура № 1. «Аистенок»	13
Рецептура № 2. «Аленький цветочек»	16
Рецептура № 3. «Аэлита»	18
Рецептура № 4. «Баиян»	20
Рецептура № 5. «Белая акация»	22
Рецептура № 6. «Буревестник»	24
Рецептура № 7. «Василек»	26
Рецептура № 8. «Веселка»	28
Рецептура № 9. «Весна»	30
Рецептура № 10. «Вечер»	32
Рецептура № 11. «Вишня»	34
Рецептура № 12. «Вишневый сад»	36
Рецептура № 13. «Волжские»	38
Рецептура № 14. «Встреча»	40
Рецептура № 15. «Гуси-лебеди»	42
Рецептура № 16. «Детям»	44
Рецептура № 17. «Житомирские»	46
Рецептура № 18. «Загадка»	48
Рецептура № 19. «Запорожские»	50
Рецептура № 20. «Зеравшан»	52
Рецептура № 21. «Киевлянка»	54
Рецептура № 22. «Кизилы»	56
Рецептура № 23. «Клубничные»	58
Рецептура № 24. «Колокольчик»	60
Рецептура № 25. «Кофейные»	61
Рецептура № 26. «Крихитка» («Крошечка»)	63
Рецептура № 27. «Крымское яблоко»	65
Рецептура № 28. «Ласточка»	67
Рецептура № 29. «Любимые»	69
Рецептура № 30. «Любительские»	71
Рецептура № 31. «Маруся Богуславка»	73
Рецептура № 32. «Медовые»	75
Рецептура № 33. «Медок»	77
Рецептура № 34. «Мир»	79
Рецептура № 35. «Молодежные»	81
Рецептура № 36. «Морские»	83
Рецептура № 37. «Одуванчик»	85
Рецептура № 38. «Осенний сад»	87
Рецептура № 39. «Отдых»	89
Рецептура № 40. «Пилот»	91

Рецептура № 41. «Подмосковные»	93
Рецептура № 42. «Радий»	95
Рецептура № 43. «Ракета»	97
Рецептура № 44. «Ромашка»	99
Рецептура № 45. «Рябиночка черноплодная»	101
Рецептура № 46. «Северянка»	103
Рецептура № 47. «Снежок»	105
Рецептура № 48. «Солнышко»	107
Рецептура № 49. «Тулъяк»	109
Рецептура № 50. «Фантазия»	111
Рецептура № 51. «Финики»	113
Рецептура № 52. «Цитрой»	115
Рецептура № 53. «Чайная»	117
Рецептура № 54. «Черемухи»	119
Рецептура № 55. «Черноморочка»	121
Рецептура № 56. «Черносмородиновые»	123
Рецептура № 57. «Чугуевские»	125
Рецептура № 58. «Эсхар»	127
Рецептура № 59. «Южанка»	129
Рецептура № 60. «Южные орехи»	131
Рецептура № 61. «Ягодные»	133

2. Конфеты с фруктовыми корпусами

Рецептура № 62. «Абрикосовые»	135
Рецептура № 63. «Брусничные»	136
Рецептура № 64. «Волга-Волга»	137
Рецептура № 65. «Голубое озеро»	138
Рецептура № 66. «Горянка»	139
Рецептура № 67. «Желейные»	140
Рецептура № 68. «Жигули»	142
Рецептура № 69. «Клюковка»	144
Рецептура № 70. «Колибри»	145
Рецептура № 71. «Лето»	147
Рецептура № 72. «Мишуринские»	149
Рецептура № 73. «Огонек»	151
Рецептура № 74. «Паллике» («Мячик»)	153
Рецептура № 75. «Полесские»	154
Рецептура № 76. «Слива»	155
Рецептура № 77. «Сливовые листья»	156
Рецептура № 78. «Смородинка»	157
Рецептура № 79. «Тийна»	158
Рецептура № 80. «Цирк»	159
Рецептура № 81. «Цитрицукай» («Лимончики»)	161
Рецептура № 82. «Цитрусовые»	163
Рецептура № 83. «Южная ночь»	165
Рецептура № 84. «Абрикотин»	166
Рецептура № 85. «Зорька»	167
Рецептура № 86. «Ленинградские»	168
Рецептура № 87. «Магнолия»	170
Рецептура № 88. «Молочные бутылочки»	172

	Стр.
3. Конфеты с молочными корпусами	
Рецептура № 89. «Припять»	174
Рецептура № 90. «Эстрадные»	174
4. Конфеты с ликерными корпусами	
Рецептура № 91. «Абрикосовый ликер»	175
Рецептура № 92. «Вишневый ликер»	176
Рецептура № 93. «Запорожец за Дунаем»	178
Рецептура № 94. «Клубничный ликер»	179
Рецептура № 95. «Кофейный ликер»	180
Рецептура № 96. «Кяну-Кукк»	182
Рецептура № 97. «Ликерис Боцю»	182
Рецептура № 98. «Лунные»	183
Рецептура № 99. «Медный всадник»	184
Рецептура № 100. «Медовый ликер»	185
Рецептура № 101. «Молочный ликер»	186
Рецептура № 102. «Песни Кольцова»	187
Рецептура № 103. «Прозит»	189
Рецептура № 104. «Руслан и Людмила»	192
Рецептура № 105. «Шахтерский набор»	193
Рецептура № 106. «Шоколадные бутылочки с ликером»	195
Рецептура № 107. «Шоколадные бутылочки с ликером и коньяком»	196
Рецептура № 108. «Эстафета»	198
Рецептура № 109. «Язычки с ликером»	199
5. Конфеты с кремовыми корпусами	
Рецептура № 110. «Басни Крылова»	201
Рецептура № 111. «Весилья»	203
Рецептура № 112. «Вильнюс»	205
Рецептура № 113. «Гражина»	207
Рецептура № 114. «Колос»	209
Рецептура № 115. «Космические»	211
Рецептура № 116. «Красная Москва»	213
Рецептура № 117. «Лакомство»	215
Рецептура № 118. «Мечта»	217
Рецептура № 119. «Наталка-Полтавка»	219
Рецептура № 120. «Регина»	221
Рецептура № 121. «Салют»	223
Рецептура № 122. «Сигулда»	225
Рецептура № 123. «Стрела»	226
Рецептура № 124. «Трюфели»	228
Рецептура № 125. «Трюфели экстра»	230
6. Конфеты со сбивными корпусами	
Рецептура № 126. «Весенние»	232
Рецептура № 127. «Золотая рыбка»	234
Рецептура № 128. «Зоологические»	236
Рецептура № 129. «Репка»	238
Рецептура № 130. «Садовая клубника»	240
Рецептура № 131. «Снегурочка»	242
Рецептура № 132. «Стратосфера»	244
Рецептура № 133. «Суфле»	246
Рецептура № 134. «Черевички»	249

	Стр.
Рецептура № 135. «Юбилейные»	251
Рецептура № 136. «Юбилей Харькова»	253
7. Конфеты с кремово-сбивными корпусами	
Рецептура № 137. «Птичье молоко»	255
8. Конфеты с пралиновыми корпусами	
Рецептура № 138. «Алеко»	263
Рецептура № 139. «Балтика»	264
Рецептура № 140. «Белочка»	266
Рецептура № 141. «Грецкий орех в шоколаде»	268
Рецептура № 142. «Зарасай»	269
Рецептура № 143. «Золотая нива»	271
Рецептура № 144. «Кабардинка»	273
Рецептура № 145. «Кара-Кум»	274
Рецептура № 146. «Киевские зори»	276
Рецептура № 147. «Колобок»	278
Рецептура № 148. «Кофейный аромат»	280
Рецептура № 149. «Красная»	282
Рецептура № 150. «Красный мак»	284
Рецептура № 151. «Куйбышевские»	286
Рецептура № 152. «Ладога»	288
Рецептура № 153. «Лесная песня»	290
Рецептура № 154. «Маска»	292
Рецептура № 155. «Московские»	294
Рецептура № 156. «Нерис»	296
Рецептура № 157. «Ну-ка, отними!»	298
Рецептура № 158. «Орешки в шоколаде»	300
Рецептура № 159. «Петушок — золотой гребешок»	302
Рецептура № 160. «Пчелка»	303
Рецептура № 161. «Серебряное копытце»	305
Рецептура № 162. «Тайка» («Мир»)	307
Рецептура № 163. «Театральные»	309
Рецептура № 164. «Тракай»	311
Рецептура № 165. «Чародейка»	313
Рецептура № 166. «Чудесница»	315
Рецептура № 167. «Южные»	317
9. Конфеты с марципановыми корпусами	
Рецептура № 168. «Белорусская картошка»	319
Рецептура № 169. «Май»	321
Рецептура № 170. «Хортица»	323
Рецептура № 171. «Эльбрус»	325
10. Конфеты с начинками между слоями вафель	
Рецептура № 172. «Ананасные»	327
Рецептура № 173. «Антракт»	329
Рецептура № 174. «Арфа»	331
Рецептура № 175. «Букурня»	333
Рецептура № 176. «Воронежские»	335
Рецептура № 177. «Восторг»	336
Рецептура № 178. «Гулливер»	338
Рецептура № 179. «Красная шапочка»	340

	Стр.
Рецептура № 180. «Курские»	342
Рецептура № 181. «Мелодия»	344
Рецептура № 182. «Метеор»	346
Рецептура № 183. «Мишка косоплоский»	348
Рецептура № 184. «Мишка на севере»	350
Рецептура № 185. «Морзянка»	352
Рецептура № 186. «Нальчик»	354
Рецептура № 187. «Ок-олтин» («Белое золото»)	356
Рецептура № 188. «Павлинка»	358
Рецептура № 189. «Садко»	360
Рецептура № 190. «Саулес Акмуо» («Солнечный камень»)	362
Рецептура № 191. «Селена»	364
Рецептура № 192. «Снежинка»	366
Рецептура № 193. «Стелуца» («Звездочка»)	368
Рецептура № 194. «Таллин»	370
Рецептура № 195. «Тузик»	372
Рецептура № 196. «Шоколадный крем»	374
Рецептура № 197. «Юбилей»	375
Рецептура № 198. «Юность»	377
11. Конфеты с грильяжными корпусами	
Рецептура № 199. «Грильяж восточный»	379
Рецептура № 200. «Грильяж киевский»	380
Рецептура № 201. «Грильяж в шоколаде»	381
Рецептура № 202. «Космонавт»	382
Рецептура № 203. «Серенада»	383
Рецептура № 204. «Фруктовый грильяж с цукатом»	384
12. Конфеты с комбинированными корпусами	
Рецептура № 205. «Беловежский зубр»	386
Рецептура № 206. «Винницкая ликерная»	388
Рецептура № 207. «Ворзель»	390
Рецептура № 208. «Выставочные»	392
Рецептура № 209. «Гаянэ»	394
Рецептура № 210. «Гвоздика»	397
Рецептура № 211. «Донецкая марка»	399
Рецептура № 212. «Жар-птица»	401
Рецептура № 213. «Кобзарь»	403
Рецептура № 214. «Красный цветок»	405
Рецептура № 215. «Куручка-ряба»	408
Рецептура № 216. «Лакомка»	410
Рецептура № 217. «Лебедь»	412
Рецептура № 218. «Ленинград»	414
Рецептура № 219. «Лилея»	416
Рецептура № 220. «Львовские»	418
Рецептура № 221. «Майские»	420
Рецептура № 222. «Малиновые»	422
Рецептура № 223. «Мандариновые»	424
Рецептура № 224. «Назар Стодоля»	426
Рецептура № 225. «Николаевские»	428
Рецептура № 226. «Новый Харьков»	430
Рецептура № 227. «Пиковая дама»	432
Рецептура № 228. «Пламя»	434

	Стр.
Рецептура № 229. «Привет Октябрю»	436
Рецептура № 230. «Славянские»	438
Рецептура № 231. «Спутник»	440
Рецептура № 232. «Столичные»	442
Рецептура № 233. «Шебелинские»	444
Рецептура № 234. «Эсмеральда»	446
Рецептура № 235. «Ярославна»	448
Рецептура № 236. «Яхта»	450
13. Смеси	
Рецептура № 237. Смесь «Малютка»	452
Рецептура № 238. «Ягодная смесь»	455
14. Фрукты, ягоды, цукаты в шоколаде	
Рецептура № 239. «Абрикос заспиртованный в шоколаде»	458
Рецептура № 240. «Алыча заспиртованная в шоколаде»	460
Рецептура № 241. «Виноград заспиртованный в шоколаде»	462
Рецептура № 242. «Вишня заспиртованная в шоколаде»	464
Рецептура № 243. «Голубая даль»	466
Рецептура № 244. «Клубника заспиртованная в шоколаде»	468
Рецептура № 245. «Малина заспиртованная в шоколаде»	470
Рецептура № 246. «Слива в шоколаде»	472
Рецептура № 247. «Слива заспиртованная в шоколаде»	474
Рецептура № 248. «Трио»	476
Рецептура № 249. «Финики в шоколаде»	478
Рецептура № 250. «Фрукты в шоколаде»	479
Рецептура № 251. «Черноплодная рябина заспиртованная в шоколаде»	480
Рецептура № 252. «Чернослив в шоколаде»	482
II. КОНФЕТЫ С ШОКОЛАДНЫМИ СЛОЯМИ	
Рецептура № 253. «Аленушка»	484
Рецептура № 254. «Золотой колос»	486
III. КОНФЕТЫ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЖИРОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ	
Рецептура № 255. «Апельсиновые»	488
Рецептура № 256. «Ароматные»	490
Рецептура № 257. «Баскетбол»	492
Рецептура № 258. «Битуте» («Пчелка»)	494
Рецептура № 259. «Весма» («Ветерок»)	496
Рецептура № 260. «Вишневые»	498
Рецептура № 261. «Волна»	500
Рецептура № 262. «Домино»	502
Рецептура № 263. «Кавказские»	504
Рецептура № 264. «Каштанка»	506
Рецептура № 265. «Кихилине» («Слоеные»)	508
Рецептура № 266. «Лимонные»	510
Рецептура № 267. «Молочные с цикорием»	512
Рецептура № 268. «Осенние»	514
Рецептура № 269. «Румми» («Ромовые»)	516

Рецептура № 270. «Спортивные»	Стр. 518
Рецептура № 271. «Эжюкас» («Ежик»)	520

IV. БАТОНЧИКИ НА ГИДРОЖИРЕ

Рецептура № 272. «Арлекин»	522
Рецептура № 273. «Батончики»	523
Рецептура № 274. «Батончики с молоком»	524
Рецептура № 275. «Буратино»	525
Рецептура № 276. «Детские»	526
Рецептура № 277. «Загадка»	527
Рецептура № 278. «Кофейные»	528
Рецептура № 279. «Парус»	529
Рецептура № 280. «Походные»	530
Рецептура № 281. «Рот Фронт»	531
Рецептура № 282. «Спортивные»	532
Рецептура № 283. «Таганай»	533
Рецептура № 284. «Теннис»	534

V. КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ

1. Помадные конфеты

Рецептура № 285. «Детские»	535
Рецептура № 286. «Звездные»	537
Рецептура № 287. «Какао-крем»	538
Рецептура № 288. «Киевская помадка»	539
Рецептура № 289. «Кофе-крем»	540
Рецептура № 290. «Кремок»	541
Рецептура № 291. «Молочно-медовые»	543
Рецептура № 292. «Нежная помадка»	544
Рецептура № 293. «Нектар»	548
Рецептура № 294. «Освежающие»	549
Рецептура № 295. «Премьера»	551
Рецептура № 296. «Светлячок»	552
Рецептура № 297. «Сливочная помадка»	553
Рецептура № 298. «Сливочная помадка с цукатом»	555
Рецептура № 299. «Театральная помадка»	557
Рецептура № 300. «Фруктовая помадка»	557
Рецептура № 301. «Фруктово-ягодный сахар»	559
Рецептура № 302. «Цукатная помадка»	560
Рецептура № 303. «Черничные»	562
Рецептура № 304. «Школьные»	563
Рецептура № 305. «Шоколадная помадка»	564
Рецептура № 306. «Юрате»	565

2. Молочные конфеты

Рецептура № 307. «Дюймовочка»	566
Рецептура № 308. «Коровка»	568
Рецептура № 309. «Малютка»	569
Рецептура № 310. «Невские»	570
Рецептура № 311. «Сливочная тянучка»	571
Рецептура № 312. «Сливочная тянучка» (на ИФЗ)	573
Рецептура № 313. «Старт»	574

3. Слоеные конфеты

Рецептура № 314. «Заря»	Стр. 575
Рецептура № 315. «Золотая осень»	577
Рецептура № 316. «Крем-ирис»	579
Рецептура № 317. «Куколка»	581
Рецептура № 318. «Молочные»	584
Рецептура № 319. «Мотылек»	586
Рецептура № 320. «Пионерские»	588
Рецептура № 321. «Северные»	590
Рецептура № 322. «Спорт»	592
Рецептура № 323. «Фонтанка»	594
Рецептура № 324. «Эстафета»	596

4. Ореховые конфеты

Рецептура № 325. «Батоны ореховые»	Стр. 598
Рецептура № 326. «Елочные»	598

5. Сбивные конфеты

Рецептура № 327. «Зайка-азнайка»	Стр. 599
--	----------

6. Марципановые конфеты

Рецептура № 328. Фрукты, овощи и фигуры из марципана (арахисовые)	Стр. 601
Рецептура № 328(а). Фрукты, овощи и фигуры из марципана (миндальные)	603

VI. НАБОРЫ

Рецептура № 329. «Ассорти»	Стр. 605
Рецептура № 330. «Юбилейные»	618
Рецептура № 331. «Москва»	621
Рецептура № 332. «Юбилейный набор» (фруктовый)	624
Рецептура № 333. «Юбилейный набор» (сливочный)	630
Рецептура № 334. «Шоколадный набор»	634
Рецептура № 335. «Театральный набор»	677

VII. ПОЛУФАБРИКАТЫ

Рецептура № 336. Помада сахарная № 1	Стр. 747
Рецептура № 337. Помада сахарная № 2	747
Рецептура № 338. Помада сахарная № 3	748
Рецептура № 339. Помада молочная № 1	748
Рецептура № 340. Помада молочная № 2	749
Рецептура № 341. Помада крем-брюле № 1	749
Рецептура № 342. Помада крем-брюле № 2	750
Рецептура № 343. Помада сливочная	750
Рецептура № 344. Помада сливочная крем-брюле	751
Рецептура № 345. Молоко, пережженное с сахаром	751
Рецептура № 346. Молочный сахар	752
Рецептура № 347. Шоколадная глазурь	752
Рецептура № 348. Шоколад для формования	753
Рецептура № 349. Шоколадно-молочная глазурь	753
Рецептура № 350. Шоколад-полуфабрикат (для приготовления кремов и начинок)	754

	Стр.
Рецептура № 351. Жировая глазурь № 1	754
Рецептура № 352. Жировая глазурь № 2	755
Рецептура № 353. Жировая глазурь № 3	755
Рецептура № 354. Молочно-жировая глазурь	756
Рецептура № 355. Крупка шоколадная	756
Рецептура № 356. Фруктово-ягодная подварка уваренная	757
Рецептура № 357. Паста кофейная № 1	757
Рецептура № 358. Паста кофейная № 2	758
Рецептура № 359. Паста кофейная № 3	758

РЕЦЕПТУРЫ И ИРИС

Рецептура № 1. «Дорожный»	759
Рецептура № 2. «Забава»	761
Рецептура № 3. «Золотой ключик»	763
Рецептура № 4. «Кис-кис»	764
Рецептура № 5. «Кофейный»	765
Рецептура № 6. «Клубничный»	767
Рецептура № 7. «Малиновый»	769
Рецептура № 8. «Молочный»	771
Рецептура № 9. «Мягкий»	772
Рецептура № 10. «Новый»	774
Рецептура № 11. «Ореховый»	775
Рецептура № 12. «Тузик»	776
Рецептура № 13. «Херсонский»	777
Рецептура № 14. «Цитрусовый»	778
Рецептура № 15. «Детский»	779
Рецептура № 16. «Кола»	780
Рецептура № 17. «Сливочный»	781
Рецептура № 18. «Школьный»	782
Рецептура № 19. «Ладога»	783
Рецептура № 20. «Прима»	785
Рецептура № 21. «Эра»	786
Рецептура № 22. «Абрикосовый»	787
Рецептура № 23. «Арахисовый»	789
Рецептура № 24. «Маковки»	790
Рецептура № 25. «Фруктовый»	791
Рецептура № 26. «Кофейный» (любительский)	792
Рецептура № 27. «Мятный» (любительский)	794
Рецептура № 28. «Пионерский» (любительский)	795
Рецептура № 29. «Сливочный» (любительский)	797
Рецептура № 30. «Фруктово-ягодный» (любительский)	799
Рецептура № 31. «Лайка»	801
Рецептура № 32. «Прохладительный»	803
Приложение 1. Указания к рецептурам на конфеты и ирис	805
Приложение 2. Взаимозаменяемость фруктово-ягодного сырья	808
Приложение 3. Взаимозаменяемость молочных продуктов	809
Приложение 4. Приготовление цитрусовых, ванильной и мятной эссенций	809
Приложение 5. Пример расчета содержания общего сахара и жира в кондитерских изделиях	810
Алфавитный указатель рецептов на конфеты и ирис	811